ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

ЧАЙ

ЕГО ТИПЫ, СВОЙСТВА, УПОТРЕБЛЕНИЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Казалось бы, о чае сейчас известно все. И тем не менее редко в литературе о чае можно найти сведения о том, как правильно приготовить чай и как его пить. В. Похлебкин тщательно исследовал опыт разных народов по выращиванию, сбору, заготовке и самому процессу потребления этого напитка. Эта книга раскроет все секреты и удовлетворит любопытство самого серьезного чаемана.

- Вильям Похлёбкин
  -
  - Вместо предисловия
  - Глава 1
  - Глава 2
    -
    - Родина чая и чайный род
    - Как растет чайный куст
  - Глава 3
  - Глава 4
    -
    - Переворот в технологии, существовавшей веками
    - Типы, разновидности и сорта чаев
    - Байховые чаи
    - Прессованные чаи
    - Экстрагированные — быстрорастворимые чаи
    - Квашеный чай
  - Глава 5
    -
    - Химический состав
    - Витамины чая
  - Глава 6
  - Глава 7
    -
    - «Чайные» и «кофейные» зоны
    - Пьют чай все, умеют пить немногие
  - Глава 8
    -
    - Секрет заваривания
    - О кондиции чая и его сохранности
    - Вода для чая
    - Посуда для чая

        - Время и место чаепития
        - Порядок заваривания
        - Режим заваривания
        - Нормы заварки
    - Глава 9
    - Глава 10
    - Глава 11
    - Глава 12
        -
        - Китайские способы
        - Тибетский способ
        - Монгольский способ и его варианты
        - Туркменский способ
        - Узбекский способ
        - Японский способ
        - Английский способ
        - Индийский способ
        - Иранский способ
        - Способ заваривания грузинского чая
        - Способ заваривания турецкого чая
        - Урянхайско-забайкальский способ
        - Латиноамериканский, или кубинский, способ
    - Глава 13
        -
        - Чай и сахар
        - Чай и мука, чай и крупа
        - Чай и молоко
        - Чай и фрукты
        - Чай и лимон
        - Чай и пряности
    - Глава 14
        -
        - Кастэрд. «Яичный чай»
        - Грог
        - Чайный кисель
    - Глава 15
    - ~ ~ ~
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6

- ○ 7
- ○ 8
- ○ 9
- ○ 10
- ○ 11
- ○ 12
- ○ 13
- ○ 14
- ○ 15
- ○ 16
- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20
- ○ 21
- ○ 22
- ○ 23
- ○ 24

Вильям Похлёбкин
Чай. Его типы, свойства, употребление

© Велдре Г., Похлебкин А. В., наследники
© Похлебкин В. В.
© ООО «Издательство „Эксмо“», 2020

* * *

Вместо предисловия
Чай. его типы, свойства, употребление

НАЧИНАЕМ НАШ РАССКАЗ О ЧАЕ, О ТОМ, ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ЭТОТ ПРОДУКТ И ПРИГОТОВЛЯЕМЫЙ ИЗ НЕГО НАПИТОК. И ГЛАВНОЕ, О ТОМ, КАК НАДО ПРАВИЛЬНО УПОТРЕБЛЯТЬ ЕГО.

Чай — пока самый распространенный напиток на земном шаре. По общим подсчетам он является основным для двух миллиардов человек на земле.

Чай — один из самых древнейших напитков, употребление которого неразрывно связано с национальной культурой, хозяйством и историческими традициями многих народов.

Но чай — не просто напиток в ряду других напитков. Для некоторых народов и народностей, в том числе и в нашей стране, он является продуктом первой необходимости. Есть народы, которые буквально живут чаем, ценят его наравне с хлебом как жизненно важный, ничем не заменимый продукт. Только в нашей стране эти народы в общей сложности составляют 25 млн человек.

Вот почему надо заботиться о том, чтобы потребление чая приносило максимум пользы, чтобы оно основывалось не только на привычках и традициях, но и прежде всего на знаниях, на современных научных представлениях о продукте. Более чем за 5000 лет существования культуры чая о нем написано огромное число книг, статей, исследований. Чай изучали и по сей день продолжают изучать как растение, требующее специфических условий произрастания; как пищевое сырье, требующее сложной, разнообразной и тщательной обработки; как готовый продукт питания, требующий особых условий хранения и транспортировки. Выращиванием, изготовлением чая и торговлей им заняты сотни тысяч людей на земле.

Казалось бы, о чае сейчас известно все. И тем не менее весьма редко в литературе о чае можно найти сведения о том, как правильно приготовить чайный напиток, и тем более о том, как его пить. Иной скажет, что это дело несложное: взял кипятку и заварил «чаек», на это умения не надо. Это глубочайшее, невежественнейшее заблуждение!

Так создается парадокс: зная, как вырастить и изготовить хороший чай, мы не придаем значения тому, как его употреблять.

Между тем неправильным, неумелым или небрежным завариванием можно испортить самый наилучший сорт чая и тем самым не только свести на нет все усилия по созданию полезного продукта, но и изменить характер воздействия чая на наш организм. Как и некоторые другие продукты, чай обладает различной способностью воздействия. Все зависит от того, как его применять.

Насколько важно уметь правильно заваривать чай, видно хотя бы из того, что даже из чая невысокого сорта при правильном заваривании и тщательном обращении с ним можно получить приятный и полезный напиток.

Правильное заваривание чая способно дать нам максимум пользы и наслаждения от чайного напитка. Иными словами, зная свойства чая как продукта питания, мы можем употреблять его с наибольшим эффектом. Действительно, многие ли пьют чай правильно? И получают от этого напитка подлинное удовольствие? Знаете ли вы, какую пользу и в каких случаях приносит нам чай? Когда, какое количество и какие сорта, виды, типы чая рационально употреблять и почему?

Едва ли каждый сможет ответить на эти вопросы. Автор этой книги поставил перед собой задачу дать возможно более широкую информацию о чае. За четверть века, прошедшие со времени первого издания книги о чае, число его любителей, почитателей и подлинных ценителей в нашей стране значительно увеличилось. Но одновременно появились и новые поколения, абсолютно невежественные в чайном вопросе. С учетом этого обстоятельства в настоящем издании более подробно изложены разделы о сортах чая, об истории употребления напитка и, главное, о способах его применения, причем в настоящем издании впервые введена информация, предупреждающая о фальсификации чаев в современной чаеторговле и о способах распознавания фальсифицированного и низкокачественного чая.

Глава 1
Происхождение и значение слова «чай»

ОТКУДА ВОЗНИКЛО ЭТО СЛОВО И ЧТО ОНО ОЗНАЧАЕТ ДЛЯ НАС? ПОД СЛОВОМ «ЧАЙ» МЫ ОБЫЧНО ПОДРАЗУМЕВАЕМ И НАПИТОК (чашку чая), И СУХОЙ ЧАЙ (пачку или цыбик чая), И САМО ЧАЙНОЕ РАСТЕНИЕ (куст чая).

В Китае чай имеет сотни названий, в зависимости от района произрастания, типа или сорта («шуйсен», «юнь-нань», «шаоцун», «улун», «лунцзи», «тунчи», «байча», «чендянча», «чича», «точа», «хуача» и т. д.). *Но самое употребительное наименование, обобщающее и чаще всего присутствующее в сложных составных названиях сортов, — это «ча», что значит «молодой листочек».* В разных провинциях по-разному произносят это слово, оно слышится то как «ч'ха» и «цха», то как «чья» или «тья». При этом собранные с чайных кустов зеленые листья до того, как они пройдут фабричную обработку, называются «ч'а», готовый сухой черный чай — «у-ча» и напиток из него — «ч'а-и». Но иероглиф для обозначения чая на всем пространстве Китая одинаковый. Это один из самых древних иероглифов, созданный в V веке, когда возник сам термин, само слово «чай».

Все другие народы мира заимствовали свои наименования чая у китайцев. Конечно, они слегка исказили китайское название, так как по-своему слышали и произносили его. Кроме того, имело значение и то, из какой части Китая поступал чай в ту или иную страну.

В Россию чаи поступали испокон веков из Северного Китая — либо из Ханькоу, либо через Ханькоу, и поэтому русское слово «чай» ближе всего к северокитайскому, столичному, или так называемому мандаринскому произношению. От русских это название восприняло большинство народов нашей страны и такие славянские народы, как болгары, чехи, сербы.

Португальцы, которые первыми из западноевропейцев познакомились с чаем и стали вывозить его с юга Китая, из Кантона, находившегося на положении одной из столиц, называют чай «чаа» — также согласно мандаринскому произношению.

У народов Индии, Пакистана и Бангладеш, куда чаепитие проникло из Западного Китая, чай называется «чхай» или «джай».

В Средней Азии, где прежде чай называли «ха», ныне

общеупотребительным стало «чай» или «чой». Монголы, познакомившиеся с чаем через Тибет, называют его «цай»; калмыки, узнавшие о чае от монголов, говорят «ця»; а арабы, покупавшие чай в Синьцзяне, — «шай».

Японцы и корейцы, соседствующие с Восточным Китаем, слово «чай» произносят как «тьа». Отсюда и пошло наименование чая у большинства европейских народов, впервые познакомившихся с чаем либо через Юго-Восточный Китай, либо через Японию и вывозивших его из Амоя, отчего именно амойское произношение — «тьа» или «теа» — было положено в конце XVIII века в основу ботанического латинского названия чая (Thea), и это слово стало произноситься англичанами как «ти», а французами, итальянцами, испанцами, румынами, голландцами, немцами, шведами, датчанами, норвежцами как «тэ».

Глава 2
Чай как растение

КИТАЙЦЫ НЕ ТОЛЬКО ПОДАРИЛИ МИРУ НАЗВАНИЕ ЧАЯ И НАУЧИЛИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВО УПОТРЕБЛЯТЬ ЧАЙ КАК НАПИТОК, НО И ОТКРЫЛИ САМО ЧАЙНОЕ РАСТЕНИЕ — ЧАЙНЫЙ КУСТ, ВПЕРВЫЕ УПОМЯНУВ О НЕМ ПОЧТИ 4700 ЛЕТ ТОМУ НАЗАД.

Родина чая и чайный род

Впоследствии была создана легенда о том, что это растение выросло из брошенных на землю век одного китайского святого, который отрезал их после того, как заснул во время молитвы, и, разгневанный на самого себя, захотел, чтобы у него никогда не слипались глаза. До сих пор в китайском и японском языках для обозначения век и чая употребляется один и тот же иероглиф.

И древнейшее упоминание о чайном растении, и созданная позднее легенда, относящаяся к первым векам нашей эры, когда из чайных листьев впервые стали приготовлять бодрящий, прогоняющий сон напиток, употребляемый вначале исключительно при религиозных бдениях, свидетельствовали о том, что родиной чайного растения мог быть только Китай. Так и считалось до тех пор, пока в 1825 году в горных джунглях Северо-Восточной Индии (Ассаме), Бирмы, Вьетнама и Лаоса не были обнаружены целые рощи дикорастущих чайных деревьев. Такие же заросли дикого чая были найдены и на южных склонах Гималаев, на юго-восточной окраине Тибетского нагорья, там, где берут свое начало великие реки Азии: Янцзы, Брахмапутра, Меконг, Салуин, Иравади. Мнения ученых разделились: одни продолжали считать родиной чая Китай, другие приводили доводы в пользу предгорной области Гималаев. Только сравнительно недавно было установлено, что найденные в Индии и странах Индокитая заросли дикого чая являются не первобытным чайным лесом, а остатками одичавших деревьев, напоминающими нам о древнейшей цивилизации в этих местах подобно тому, как руины древних храмов повествуют об истории создавшего их народа. Но если мертвые камни способны в таких случаях говорить, то живые деревья не могут сказать, были ли они всегда дикими или одичали в течение веков.

Вот почему вопрос о родине чая до наших дней оставался спорным.

По современной международной ботанической номенклатуре (К. Линнея — О. Кунце), чайное растение имеет один вид, называемый Camellia sinensis, т. е. китайская камелия. Этот вид имеет три расы (или разновидности) — китайскую, ассамскую и камбоджийскую, которые до такой степени диссимилировались, т. е. стали не похожими одна на другую, что некоторые ботаники склонны считать их подвидами Camellia sinensis. Гибриды и вариации этих подвидов (или разновидностей) весьма многочисленны и зависят от района произрастания и степени воздействия на них человека.

В результате селекции ученые-чаеводы вывели внутри каждой разновидности или ее вариаций соответствующие агротипы, или, как их теперь принято называть, клоны чая, отвечающие особым климатическим и почвенным условиям какого-либо узкого географического района. Таковы, например, клоны чая, выведенные в Грузии К. Е. Бахтадзе, — грузинский № 1, грузинский № 2, зимостойкие № 3–12, высокоурожайный клон «Колхида», обладающий повышенным содержанием фенольных соединений и других ценных веществ. Все они — младшие родственники одной большой семьи вида чаев, или китайских камелий.

Научно обоснованное решение вопроса о родине и виде чая имеет большое практическое значение: оно дает ученым ясное представление о той исходной точке, от которой следует вести отсчет при выведении культурных сортов чая; оно знакомит нас с биологией и биохимией чая, с его поразительной изменчивостью (под влиянием внешней среды) и удивительной приспособляемостью.

Как растет чайный куст

Люди давно обратили внимание на чрезвычайную выносливость чайного растения и его относительную неприхотливость. Чайный куст может расти на скудных, даже почти каменистых почвах, на скалах, чуть припорошенных слоем земли. Чай выносит разнообразные климатические условия: и атмосферу «парной бани», и тропическую жару, и снежный покров, и морозы до минус 20 °С, и пятимесячную зиму[1]. Чай не подвержен «эпидемическим» заболеваниям, которые так опасны для других тропических и субтропических культур и которые опустошают полностью плантации кофе, винограда и т. п. Чай, наконец, не изнежен, он являет собой в этом отношении полную противоположность дереву какао (оно заболевает от любого температурного колебания или случайного повреждения, и землю вокруг него надо буквально перетирать руками, пока она не обратится в пух). Помимо всего этого, чайный куст исключительно долговечен — он может жить и плодоносить сто и более лет[2].

Правда, от биологического срока жизни чая надо отличать хозяйственный срок. Практика показала, что по истечении определенного времени чайный куст снижает количество и отчасти качество своей «продукции» — листьев. Поэтому считается, что экономически выгодно держать чайный куст в долинах по 40–50 лет, а на склонах — по 60–70 лет. Это и есть хозяйственный срок жизни чая.

Интересно, что обработка земли вокруг чайного куста и внесение минеральных удобрений не являются благоприятными для него. Разумеется, внесение минеральных удобрений в комбинации с другими агротехническими мероприятиями поднимает урожайность чая, т. е. содействует увеличению массы чайного листа, но вместе с тем вызывает понижение его ароматичности, плотности и других показателей качества. В Индии, например, почву на чайных плантациях даже не рыхлят. Чайный куст с благодарностью откликается на такой вид ухода, при котором не допускается вмешательство в его естественную жизнь и в то же время значительно улучшаются внешние условия его произрастания. Примером такого ухода может быть затенение плантаций с помощью посадок рядом с чаем особых деревьев-затенителей — альбиции и дальбергии.

Эти бобовые деревья одновременно насыщают почву азотом и удобряют ее. Кроме того, их корневая система, располагаясь совсем в другом почвенном слое, глубоко под корневой системой

чайных кустов, не только не мешает им, но и как бы поддерживает их, питает и даже задерживает для них воду, которую в засушливые периоды чайный куст может использовать как резервную. Деревья-затенители выполняют и другие функции: они защищают чай от ветра, от палящего солнца, под их кроной создается особый микроклимат парника, в период проливных тропических дождей они осторожно распыляют воду над чайными кустами и, наконец, предохраняют чайный куст от пыли, обволакивают его приятным запахом своих цветов, листвы и даже древесины. Неудивительно, что деревья-затенители способны увеличить урожайность чайных кустов в 2–3 раза.

Еще более, чем количество, изменяется качество чайного листа по мере смены внешних условий (погоды, влажности, освещенности и т. д.). Вот почему даже при неизменных урожаях по количественным показателям качество чая каждый год и даже по несколько раз в сезон может меняться и меняться. Следовательно, качество чая можно регулировать, улучшая его.

Чтобы удобнее было собирать флеши, чайный куст подрезают, не давая ему расти выше определенных размеров (не выше 80 см)[3], и формируют, т. е. придают определенную форму — горизонтальную, или столообразную (в Индии, Шри-Ланке и других странах), и полуовальную, шарообразную, кустовидную в Грузии и Азербайджане. Обычная, или легкая, подрезка чайного куста производится ежегодно, но, кроме того, через каждые 20–25 лет делают так называемую тяжелую подрезку, как бы омолаживая кусты.

Глава 3
Географическое распространение чайного растения

Если в Китае чай был введен в культуру около 350 года, то в Японию он проник (как растение) спустя почти половину тысячелетия — в 805 или 810 году; примерно в то же самое время, в 828 году, в Корею.

Пауза длилась целое тысячелетие, а затем последовало бурное проникновение не только в азиатские, но и в европейские страны[4].

Высшие, лучшие чаи дают лишь крайне небольшие по территории «точечки» внутри чаепроизводящих «пятен». Как правило, они представляют собой высокогорные плантации, расположенные выше 1500–1800 м над уровнем моря. В Китае это — Юньнань и Фуцзянь, в Японии — Уджи (префектура Киото), в Индии — Дарджилинг (Западная Бенгалия), Нилгирис (штат Мадрас) и отчасти Казиранга (Верхний Ассам), в Шри-Ланке — высокогорные плантации в южной части острова Цейлон.

Несмотря на то что в Российской империи практически не существовало территорий, пригодных для возделывания чая, стремление вырастить «русский чай» появилось уже в XVIII веке, а в середине XIX века оно было реализовано, и затем на протяжении XX века чаеводство получило такое развитие в СССР при постоянной государственной поддержке, что в конце концов заняло видное место в мире — в одном ряду с крупнейшими чаепроизводящими странами земного шара. Это была поистине фантазия, превращенная в быль, и забывать эту страничку русской истории и настойчивости нельзя.

Толчком к серьезному и более настойчивому развитию чаеводства в Грузии послужила случайность, инициатива исходила не от местных жителей. Во время Крымской войны в 1854 году близ г. Поти потерпело аварию английское военное судно, и его экипаж попал в русский плен. Один из офицеров этого судна Джекоб Макнамарра женился на грузинской дворянке и остался в Грузии. Но как истый шотландец, он не мог жить без чая. Ему-то и пришла мысль разводить чай в Грузии.

К концу XIX — началу XX века относятся также попытки отдельных селекционеров-энтузиастов продвинуть культуру чая севернее, за пределы Грузии и в другие субтропические точки России. Так, в 1896 году М. О. Новоселов впервые посадил

чайный куст в Азербайджане, в Ленкоранском районе, где к 1900 году были заложены уже небольшие опытные участки. Почти в то же самое время другой энтузиаст — крестьянин Кошман — акклиматизировал чайный куст в Солох-Ауле, в 60 км к северу от Сочи, на территории нынешнего Краснодарского края. Это был уже в полном смысле слова русский чай, т. е. формально произраставший на территории России.

Перелом наступил с середины 20-х годов, когда была принята государственная программа развития чайного дела в нашей стране.

В годы советской власти примерно от четверти до трети потребляемого в России чая импортировали из Индии, Шри-Ланки, Вьетнама, Кении, Танзании, в то время как до 1917 года Россия удовлетворяла потребности своего населения на 100 % за счет импортных чаев.

В 50–70-х годах СССР превратился в чаеэкспортирующую страну.

В результате политических и экономических изменений, происшедших в 1989–1992 годах в СССР и в Восточной Европе, Россия оказалась вычеркнутой из числа чаепроизводящих стран мира и превратилась в полностью зависимую от импорта чая страну, вынужденную расходовать на чай немалую часть своего бюджета и валютных запасов, что неизбежно ведет к сокращению потребления чая населением страны.

Глава 4
Сухой, или готовый, чай

ДО СИХ ПОР МЫ ГОВОРИЛИ О ЧАЕ КАК РАСТЕНИИ. НО ЧТОБЫ ИЗ СОБРАННЫХ НА ПЛАНТАЦИИ ФЛЕШЕЙ ПРЕВРАТИТЬСЯ В ЗНАКОМЫЙ НАМ ГОТОВЫЙ СУХОЙ ЧАЙ, ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙНЫЙ ЛИСТ ДОЛЖЕН ПРОЙТИ НЕМАЛЫЙ ПУТЬ ФАБРИЧНОЙ ОБРАБОТКИ.

Переворот в технологии, существовавшей веками

Создавая промышленные марки чая, мы все в большей степени опираемся на науку. Вот почему роль ученых-биохимиков в современном производстве чая все более возрастает. Отсюда понятно, почему исследовательские работы по биохимии чая и чайного производства за последние годы достигли высокого уровня и привели к обновлению представлений о чае и тем самым к обновлению способов его производства.

Чтобы представить себе, какое значение имеет технология и ее изменения для создания разнообразных чаев, следует иметь в виду одно важное обстоятельство: **из одного и того же исходного материала, из одного и того же свежесобранного зеленого чайного листа на чайной фабрике можно получить различные типы готового чая — черный, зеленый, красный и желтый; рассыпной, прессованный или быстрорастворимый. Все будет зависеть лишь от того, каким операциям, какому технологическому процессу будет подвергнут на фабрике один и тот же чайный лист.**

Главное, к чему стремится современная технология, — предельно точно и строго научно определить, что и как влияет на качество готового сухого чая, на образование его аромата и вкуса, на сохранение в нем полезных для человека веществ, на стойкость чая при хранении. В каждой стране и для каждого типа чая эти проблемы решаются по-разному. И все это в конечном счете отражается на характере и качестве поступающих в торговлю чаев.

В общих чертах технологический процесс производства чая на современном механизированном предприятии сводится к следующим операциям: завяливанию, скручиванию, ферментации, сушке и сортировке.

На фабриках в России — Адлерской и Майкопской — завяливание производится искусственным способом, а за рубежом (например, в Индии и Шри-Ланке) — естественным. В то время как в Индии завяливание длится от 18 до 22 часов, у нас тот же процесс продолжается 6–8 часов (а в новом завялочном агрегате всего 3–4). Ясно, что подобная спешка не слишком способствует улучшению качества чая. Он вначале недозавяливается, а затем от этого плохо скручивается.

СКРУЧИВАНИЕ происходит в особых машинах — роллерах, сжимающих ткань чайного листа. Смысл этой операции в том,

чтобы разрушить структуру ткани листа на уровне молекулы (!), не раздавив чаинки внешне. Именно вследствие этого «высвобождается» аромат. **Вот почему при покупке чая следует отдавать предпочтение туго скрученным чаинкам, а не плоскому, сеченому чаю.**

Затем следует процесс ФЕРМЕНТАЦИИ — один из основных в производстве черного чая. Именно во время ферментации образуются специфические вкус и аромат, свойственные черным чаям. Обычно ферментация происходит без вмешательства машин и человека, который должен лишь следить за процессом, чтобы определить, когда наступит кульминационная точка, т. е. когда чайный лист достигнет наивысшей стадии развития вкуса и аромата, после чего процесс ферментации обрывают, не позволяя чаю «перезреть».

Следующий процесс, СУШКА, происходит в специальных чаесушильных машинах при температуре 92–95 ˚С, причем температура самого чая-полуфабриката достигает 70–75 ˚С. Основная цель сушки — довести влажность чая до нормальной. У нас стандартом влажности считалось 6–7,5 %, за рубежом — обычно 3–5 %, а у некоторых фирм даже 2 % («Липтон», Англия). В Индии сушку производят однократно, и этого вполне достаточно в условиях жаркого климата, когда температура воздуха в цехе сама по себе доходит до 40 ˚С. В большинстве же стран сушка двукратная — для гарантии и перестраховки. В Грузии также в 70-х годах стали производить однократную сушку, якобы «по-индийски», но это привело лишь к тому, что большие партии чая спустя пару месяцев прели и гнили.

Заключительным процессом производства чая является сортировка сухого чая-полуфабриката, т. е. подбор с помощью различных номеров сит (сортировочных машин) однородных по размерам и форме чаинок. Получаемые таким образом промышленные марки чая-полуфабриката отправляются на чаеразвесочные предприятия, где из них приготовляют торговые сорта чая путем составления смесей различных марок полуфабриката, а также фасуют эти сорта.

В целом ряде стран (Китай, Япония, Англия) после окончательной сушки чай иногда ароматизируют, т. е. добавляют к нему ароматические вещества, которые либо придают чаю совершенно новый аромат, либо усиливают, восстанавливают аромат, утраченный чаем в процессе фабричной обработки.

Типы, разновидности и сорта чаев

Большинство потребителей привыкло различать чаи в основном по району произрастания: индийский, цейлонский, грузинский, краснодарский и т. д., считая географический признак главным для того или иного сорта чая. Многие думают, что в каждом из этих географических районов растет ботанически иной, особый вид чайного куста. Такое мнение ошибочно. *Единственный в ботаническом отношении вид чайного растения в трех своих разновидностях способен при различной фабричной обработке давать все то громадное разнообразие готовых чаев, которое теперь знает человечество, — тысячи торговых сортов.*

Все многообразие чаев делится, как сказано выше, на четыре основных типа: черный, зеленый, красный и желтый. Такое деление отнюдь не обусловлено чисто внешним видом, различной окраской чаев как в сухом виде, так и особенно в настое. Цвет является лишь внешним отражением различий в биохимических процессах обработки чайного листа, что в конечном счете оказывает влияние на химический состав и основные вкусовые и ароматические признаки каждого типа чая.

Если при производстве черных чаев чайный лист проходит такие стадии обработки, как завяливание, скручивание, ферментация и сушка (или укороченная ферментация плюс термическая обработка), то при производстве зеленого чая две стадии — завяливание и ферментация — исключены. При этом специально стремятся к тому, чтобы избежать какой-нибудь случайной или попутной ферментации во время других стадий обработки. Таким образом, черный (ферментированный) и зеленый (неферментированный) чаи являются как бы полюсными типами, ибо в основе их производства лежат диаметрально противоположные биохимические принципы.

Красный и желтый чаи являются промежуточными типами между черным и зеленым. Оба они испытывают ферментацию, но в неполной, не доведенной до конца форме, поэтому и называются недоферментированными или полуферментированными чаями — и это их характерный признак. Причем степень ферментации более выражена в красных чаях, чем в желтых, где процессы ферментации идут вяло и побочно, попутно с другими процессами.

Вот почему красные чаи ближе стоят к черным, а желтые — к зеленым чаям.

Такова сущность деления готового сухого чая на четыре основных типа.

Каждый из основных типов подразделяется по характеру механической обработки листа на разновидности. *Например, черные и зеленые чаи могут быть рассыпными, прессованными или же экстрагированными.*

РАССЫПНЫЕ чаи, или, как их называют в торговой практике, БАЙХОВЫЕ[5], самые распространенные. *Это масса отдельных, не связанных между собой чаинок, фасованных в закрытую (металлическую или бумажную) упаковку* в самом разнообразном количестве в зависимости от принятых в той или иной стране стандартов: по 25, 40, 50, 75, 100, 110, 113,5 (четверть фунта), 125, 200, 220, 226,5 (полфунта), 250, 440, 453 (фунт), 500 и 1000 г.

Менее известны широкому кругу потребителей прессованные чаи, представляющие собой брикеты, приготовленные из спрессованных под сильным давлением чаинок различного качества — от чайной крошки до грубых листьев и даже веток чайного растения. Прессованные чаи имеют довольно узкое, локальное распространение среди некоторых народов Средней и Центральной Азии, Дальнего Востока и жителей Крайнего Севера. Эти брикеты могут иметь вид плиток, кирпича, цилиндра, шара, диска или какую-либо более причудливую форму (например, «ласточкино гнездо») и достигать массы от 100 и 250 г до 2,5 и более килограммов (известны брикеты массой до двух пудов).

ЭКСТРАГИРОВАННЫЕ (или быстрорастворимые) чаи начали входить в употребление лишь в последние годы. Они представляют собой экстракты или концентраты чая, дающие возможность, во-первых, ускорять и упрощать сам процесс заваривания чая, а во-вторых, размещать довольно значительные дозы чая в концентрированном виде в сравнительно небольших объемах. Собственно чайного, естественного листа эти чаи уже не содержат — это либо порошок, либо гранулы. И настоящие чаевники их не употребляют. Распространены они только в Америке, да и то — в общепите.

Байховые и прессованные чаи имеют свои разновидности в зависимости от формы обработки, внешнего вида и размеров листа.

ЧЕРНЫЕ БАЙХОВЫЕ чаи делятся по размерам чаинок на листовые (крупные), ломаные, или брокен (средние), и мелкие (высевки и крошку). В нашей торговле принято деление лишь на крупный и мелкий чай, причем под мелким байховым чаем мы фактически подразумеваем средние чаи, поскольку высевки и крошка в розничную торговлю практически не поступали. Русский потребитель привык считать их «трухой» и всегда отвергал, хотя в других странах эти виды чая используются как

дешевый, третий сорт.

Кроме того, крупные и средние чаи подразделяются по роду листа, т. е. по его качественным показателям, зависящим от сырья и фабричной обработки, на несколько категорий или степеней. Так, черные листовые чаи подразделяются на четыре степени: Флаури Пеко (FP), Оранж Пеко (OP), Пеко (P), Пеко Сушонг (PS). Средние резаные (или ломаные) чаи также имеют четыре степени: Брокен Оранж Пеко (BOP), Брокен Пеко (BP), Брокен Пеко Сушонг (BPS), Пеко Даст (PD). И, наконец, мелкие чаи делят на Фаннингс (Fngs) — высевки и Даст (D) — крошку.

Все эти обозначения, хотя и мелким шрифтом, должны присутствовать на этикетках к упаковке импортных чаев приличных фирм (а не фальшивых и контрабандных), и потребитель, руководствуясь ими, может получать о покупаемом чае соответствующую информацию.

Эта традиция фактически дает полное представление об ассортименте фабричных сортов черного байхового чая-полуфабриката, поскольку общепринята единая международная классификация фабричных марок чая. Она сложилась постепенно в течение второй половины XIX века и только к началу XX века приняла свой современный вид. В основе ее терминологии (названий степеней или родов чаинок) лежат англизированные китайские названия и некоторые английские термины.

ЗЕЛЕНЫЕ БАЙХОВЫЕ чаи делятся по величине листа всего на две категории — листовые и брокен (резаные, ломаные). Зато они более сложно различаются по форме скрученности листа (не путать с качеством скрученности). Например, лист может быть скручен вдоль своей оси в трубочку так, что готовая чаинка напоминает маленькую, слегка согнутую сухую травинку. Это самый обычный вид скрученности, характерный как для черных, красных и желтых, так и для известной части зеленых чаев. Но наряду с этим зеленые чаи могут иметь и другие виды скрученности: поперек оси листа в виде горошинки, каперса или маленького шарика неправильной формы (дробинки), и тогда такой чай в торговле соответственно называют «жемчужным», «каперсным», «порохом». Лист может быть и не скручен, а просто смят, сплющен, и тогда чай называют «плоским»; несколько сортов его известны в Китае и Японии. Все эти, казалось бы, небольшие различия в форме и во внешнем виде готовой чаинки отражаются тем не менее на вкусе и аромате чая, придают и тому и другому новые, отличающие от других сортов оттенки.

Еще более наглядны различия по форме у прессованных чаев. Среди них различают чаи кирпичные, плиточные и таблетированные. Основное здесь, конечно, не внешняя форма —

кирпича, плитки или таблетки, а характер листа, подвергнутого прессовке. На прессовку кирпичного чая идет самый грубый материал, на прессовку плиточного — материал менее грубый, а на изготовление таблеток — еще более тонкий (чайная пудра).

Что касается экстрагированных чаев, то они производятся либо в форме жидкого экстракта, либо в сухой, кристаллической форме и носят общее название быстрорастворимых чаев (по способу применения); выпускаются они в особой герметической упаковке, напоминающей консервные банки.

Все указанные типы готового чая (черный, зеленый, красный и желтый) и их разновидности (байховые, прессованные, экстрагированные) различаются еще и по странам производства (китайские, индийские, японские, цейлонские и т. д.) или же более узко — по районам произрастания (ассамские, дарджилинги, уджи, грузинские, азербайджанские, краснодарские). При этом следует иметь в виду, что в некоторых районах производится только определенный тип или разновидность чая, и в таких случаях указание на район произрастания уже дает представление о типе или разновидности того или иного готового чая. Например, японский чай из Уджи — всегда зеленый, краснодарский и цейлонский — всегда черный, байховые тайваньские чаи — в основном красные и т. д.

Известно, что внутри каждой разновидности существует подразделение на многочисленные торговые сорта. Сорта отражают характерные индивидуальные особенности аромата и вкуса, а главное — степень качества того или иного готового чая по сравнению с другим чаем той же разновидности.

Качество готового чая, а следовательно, и его сорт зависят от многих факторов, которые складываются постепенно, начиная с момента роста чайного куста на плантации и кончая завершающей стадией промышленной обработки — ароматизацией. В *число этих факторов входят: во-первых, условия роста чайного растения (свойства почвы, количество осадков, обращенность к солнцу, соседство других растений, возраст чайного куста, тщательность ухода); во-вторых, условия сбора чайного листа (тщательность сбора, вид сбора — ручной или машинный, вид листьев — чем моложе, нежнее собираемые флеши, тем выше сорт готового чая); в-третьих, время сбора чайного листа (этот показатель для каждого географического района индивидуален: для китайских чаев более ранний сбор дает более высокий сорт, ибо погода в это время еще холодная и сухая, лист растет медленно и получается небольшим и плотным, концентрированным; у индийских же чаев лучшие чаи получаются от сборов на краях сезона — ранней весной или поздней осенью,*

т. е. до или после периода летних муссонов; у грузинских чаев качество чая из листьев майского сбора хуже июльского и августовского, ибо в условиях Закавказья в чайном листе накапливаются наиболее ценные вещества в солнечные, поздние летние месяцы); в-четвертых, характер обработки, технологическая схема (более совершенная, более тщательная обработка без малейших нарушений технологии дает более высокие сорта; в частности, тщательность фабричной обработки байховых чаев отражается на степени скрученности листа — чем туже, крепче скручен лист, тем выше сорт, и качество сырьевого материала, аккуратность прессовки отражается на качестве прессованных чаев); в-пятых, характера дополнительной обработки (искусственная ароматизация и купажирование).

Торговые сорта чая получаются путем смешивания и комбинирования различных промышленных сортов, или, как говорят специалисты, путем купажирования, производимого обычно на чаеразвесочных фабриках вдали от места изготовления чая.

Каждый создаваемый на фабрике купаж включает в себя обычно от 10 до 25 сортов промышленного чая, причем очень часто не только с разных плантаций, но и из разных частей света.

Например, к индийскому чаю может быть добавлен одинаковый по типу, но ниже его сортом африканский (угандийский, кенийский), к грузинскому чаю — индийский и т. д. Эти купажи получают затем свое торговое наименование — либо основного чая, входящего в состав, но с приданием номера, либо совершенно особое. Таких наименований может быть несколько тысяч.

За рубежом чай обычно называют по имени той или иной чаеторговой фирмы с добавлением иногда названия типа чая, степени качества (высший, отборный, хороший) и района произрастания.

В Китае, Японии и других странах Юго-Восточной Азии многие сорта чая имеют оригинальные названия (например, «черный дракон», «серебряные иголки», «реснички красавицы» и т. п.), принятые только в данной стране.

У нас торговые сорта черного байхового чая различают главным образом по месту произрастания (индийский, цейлонский, грузинский); к названию обычно добавляют порядковый номер сорта (высший, первый, второй, третий), а иногда и какой-либо дополнительный эпитет (отборный, экстра) или дополнительный номер (например, грузинский чай первого сорта № 300, азербайджанский № 400), если требуется указать на более тонкие различия внутри одного и того же сорта (при этом

учитывают состав смеси, образующей данный сорт). Обычно чем выше номер, тем выше качество чая. Таким образом, при фасовке в нашей стране в наименование торговых сортов черного байхового чая, помещаемое на этикетках пачек, не всегда входит наименование типа (черный) и разновидности (байховый), которые подразумеваются как само собой разумеющиеся ввиду преимущественного распространения в России именно этого типа чая. Тип у нас указывают лишь для зеленого чая, а также для небайховых разновидностей черного чая (например, чай зеленый грузинский, высший сорт, № 125; чай грузинский зеленый кирпичный; чай зеленый плиточный грузинский, III сорт; чай черный плиточный грузинский, I сорт).

Черные и зеленые чаи имеют наибольшее количество разновидностей и сортов. Значительно меньше ассортимент красных и желтых чаев.

Единственной в мире страной, выпускающей все известные типы и разновидности чая, был и остается пока Китай. Красные и желтые чаи выпускаются почти исключительно в Китае (а также на Тайване), хотя данные о количестве и доле их в общей чайной продукции страны Китай за последние годы не публикует.

Что же касается чайной промышленности других стран, то они специализированы преимущественно на выпуске какого-либо одного типа чая — черного или зеленого.

Российская чайная промышленность выпускает в последние годы лишь один тип чая — черный.

Промышленность Индии также ориентирована преимущественно на выпуск черных байховых чаев и лишь в крайне незначительных количествах (менее одной сотой части общей продукции) дает зеленые, притом одни байховые. Примерно такое же соотношение между производством черных и зеленых чаев во Вьетнаме.

Наоборот, Япония производит главным образом зеленые байховые чаи, а черных выпускает около одной пятой части общего количества, причем исключительно на экспорт.

Шри-Ланка, Малайзия, Индонезия и все чаепроизводящие страны Африки (Кения, Уганда, Танзания, Малави, Конго) специализируются исключительно на производстве черных чаев.

Особняком стоят в области производства чая страны Индокитая — Таиланд, Лаос, Камбоджа, где чай производится в основном для местных нужд, весьма разнообразного ассортимента, но в небольших количествах и сильно отличающийся от мировых стандартов. Так, в Таиланде выпускаются различные сорта «оранжевого», или «коричневого» чая, близкого к черному, но менее ферментированного, имеющего

интенсивный, но отличающийся колером от черного настой. В Камбодже и Лаосе известен так называемый «синий» чай — своеобразная разновидность зеленого, отличающийся, однако, собственным терпким вкусом, душноватым, но приятным ароматом и темным, интенсивным колером. Для производства этих чаев применяется, как правило, старинная ручная технология, дающая возможность бесконечно варьировать процессы завяливания и ферментации, добиваясь тем самым создания промежуточных между основными четырьмя типами чая видов.

Теперь, когда мы в общих чертах ознакомились с классификацией чаев, остановимся подробнее на характеристике и описании свойств каждого типа и разновидности чая в отдельности. Начнем с байховых чаев, более известных широкому кругу потребителей нашей страны.

Байховые чаи

ЧЕРНЫЕ ЧАИ. *Почти 98 % в мировой торговле чаем составляют черные чаи.* Они, как мы уже знаем, обладают наибольшим разнообразием торговых сортов, а следовательно, имеют самую богатую гамму оттенков вкуса и аромата в пределах своего типа.

В основном изготовляются черные байховые чаи. Внутри каждой группы сортов черные чаи различаются как по качественным показателям, так и по некоторым сопутствующим качеству внешним признакам. Такими признаками служат цвет, оттенок чаинок и затем степень или качество скрученности чаинок, т. е., как говорят чаеводы, «уборка» листа. По цвету готовый черный байховый чай должен быть черным с тем или иным отливом (красноватым, синеватым, блестящим, оранжеватым) в зависимости от национальных особенностей произрастания и обработки. Если же чаинки имеют, скажем, серый, тусклый цвет, то это значит, что чай плохого качества, ибо посерение произошло в результате того, что с поверхности чаинок во время изготовления каким-то образом был удален сок и чай потерял часть растворимых веществ, и, следовательно, потускнел не только его внешний вид, но и «потускнели», частично утрачены его вкус и аромат[6].

Если же чай вместо черного стал светло-коричневым, значит, также был нарушен технологический процесс или в качестве сырья были использованы огрубевшие листочки. Таким образом, изменение цвета сухих чаинок по сравнению со стандартным указывает на снижение качества чая.

Еще более тесная связь существует между степенью скрученности листа и качеством чая. Чем туже в трубочку скручен лист, чем более он упруг при надавливании и легком сжимании пальцами, чем прочнее он, тем лучше и выше сорт чая. Если лист трухляв, плохо скручен или легко крошится — значит, чай низкого качества.

Некоторые сорта черного байхового чая имеют такую красивую «уборку», что она служит нередко решающим признаком при названии сорта (например, «царские брови», «реснички красавицы», «коготки»).

Что касается величины чаинок, то в подавляющем большинстве случаев и она играет видную роль в оценке качества (сорта) черных байховых чаев.

По традиции лучшим считается листовой, целый, неповрежденный, непокрошившийся чай. И это вполне понятно.

Целый листок лучше сохраняет аромат чая, меньше выдыхается, меньше впитывает влагу. Вот почему листовые чаи признаются лучшими по сравнению с мелкими чаями того же самого сорта при наличии прочих равных показателей. Однако в Индии и Шри-Ланке, где в последние десятилетия стало принято искусственно резать чай высоких сортов в специальной машине, средние и мелкие чаи имеют также высокое качество. Более того, среди части специалистов-чаеводов и особенно среди потребителей укрепилось мнение, что мелкие чаи даже лучше листовых, поскольку они быстрее и легче дают интенсивный настой[7]. Правда, резаный мелкий и средний чай следует отличать от мелкого и среднего раскрошившегося, который всегда несравненно ниже качеством. В то же время мелкий чай, образовавшийся из обломков чая очень высоких сортов, обладает, разумеется, всеми свойствами этих сортов и по качеству лучше, чем листовой чай низших сортов. Поэтому разница между крупным и мелким чаем в современной торговле является в известной степени относительной и условной. Например, у нас в продаже имеется цейлонский чай высшего сорта как средний, так и мелкий, причем цена того и другого одинакова. Различие же заключается в том, что мелкий чай того же высшего сорта, во-первых, менее устойчив при длительном хранении (что для потребителя, покупающего одну пачку чая, практически не имеет значения), а во-вторых, быстрее настаивается и отдает в раствор большую часть содержащихся в нем веществ (это потребитель должен учитывать, чтобы правильно пользоваться чаем, т. е. брать для заварки мелкого чая несколько меньшую дозу по сравнению с обычной, а также избегать заваривать такой чай жесткой водой, так как при этом настой, хотя и сохраняет интенсивность окраски, делается горьким, с металлическим привкусом). Мелким является также один из лучших сортов чая прошлых лет — «Букет Азербайджана» и грузинский «Экстра», в то время как «Букет Грузии» выпускают только листовым.

Еще одним из внешне заметных и притом важных показателей качества черных чаев является наличие в сухом готовом чае так называемых типсов, которые в свежесорванном состоянии представляют собой клейкие скрученные остренькие золотистые и серебристые кончики, увенчивающие флеши и покрытые чуть заметным пушком. Этот нежный пушок сохраняется у типсов даже после всех стадий промышленной обработки чая, проявляя поразительную стойкость вопреки скручиванию, термической обработке и другим операциям. Именно по белому пушку можно легко заметить типсы в темной массе готового чая. **Типсы — главный источник аромата, и их**

наличие характерно для чая высоких сортов. При этом чем больше типсов, тем лучше чай, тем выше его сорт, изысканнее вкус.

Таковы некоторые общие черты, характерные для черных байховых чаев в целом.

Вместе с тем черным чаям, вырабатываемым в разных странах, присущи свои особенности, которые и отличают одну национальную группу сортов от другой.

Индийские и цейлонские чаи отличаются крепостью, им свойственен резкий «чайный» вкус, они дают интенсивный настой. При этом цейлонские чаи обладают более ярким настоем с красноватым отливом по сравнению с индийскими.

Китайские чаи более разнообразны по оттенкам вкуса и аромата, менее резки по вкусу, отличаются мягкостью, бархатистостью, им сопутствуют разнообразные привкусы, даже если они и не ароматизированы искусственно. Эти привкусы — «прижаристость», «дымность», «кожистость» — возникают в процессе производства в результате тех или иных особенностей технологии, которая принята для данного сорта или группы сортов.

Грузинский, азербайджанский и краснодарский чаи по своей крепости и тембру стоят несколько ближе к китайским, чем к индийским, и отличаются ровностью вкуса и аромата, если они не восприняли случайно какие-либо посторонние примеси и запахи при перевозке и небрежном хранении. Эта особенность знакомых нам чаев — их повышенная восприимчивость — вызывает необходимость тщательно хранить их и квалифицированно заваривать.

Черные чаи других районов мира — африканские, южноамериканские, ближневосточные (Турция, Иран) — по качеству, как правило, значительно ниже индийских, цейлонских и даже бывших советских чаев и до 60-х годов были мало известны на мировом рынке. Однако в последнее десятилетие африканские страны — Кения, Малави, Танзания, Уганда, Мадагаскар — стали поставлять свои сравнительно дешевые чаи на мировой рынок: отчасти из-за того, что сильно сократил свой экспорт Китай, отчасти потому, что чайная промышленность крупных индустриальных стран стала предъявлять спрос на эти средние, рядовые чаи, используя их как добавки к более высоким и дорогим индийским сортам для создания умеренных по ценам торговых купажей массового чая. Африканские чаи, как правило, очень мелкие, типа Фаннингс. Они окрашивают настой в темный, глухой, не яркий, невыразительный цвет; они не имеют аромата и обладают грубоватым или слабовыраженным вкусом. Все это

делает их удобными для добавления к чаям, имеющим «собственное лицо».

Конечно, указанные особенности национальных групп черного чая являются самыми общими и до известной степени условными, так как они не могут охарактеризовать всего многообразия сортов, выпускаемых в каждой чаепроизводящей стране. Ведь различия между сортами чаев даже в пределах одной страны, а иногда и одного района могут быть весьма значительными.

Вот почему наряду с общей характеристикой необходимо хотя бы кратко указать некоторые самые существенные признаки наиболее известных на мировом рынке сортов индийского, цейлонского и китайского чаев, а также лучших сортов старых «отечественных» чаев.

КРАСНОДАРСКИЕ, ГРУЗИНСКИЕ, АЗЕРБАЙДЖАНСКИЕ ЧЕРНЫЕ ЧАИ. К лучшим из этих чаев относились до 1991 года прежде всего «букеты»: «Букет Грузии», «Букет Азербайджана», «Краснодарский букет». Они соответствовали высоким международным стандартам, обладая мягким, слегка бархатистым, достаточно полным, с приятной терпкостью вкусом и очень нежным, но не особенно сильным ароматом. К сожалению, эти наивысшие сорта были мало известны широкому кругу потребителей, ибо их изготавливали не каждый год, да и то небольшими партиями. Но они наглядно доказывали, что в России вполне реально существование собственного высококачественного чаеводства и чаепромышленности, ибо краснодарские чаи давали лучшие букеты, которые превосходили подчас и индийские и даже китайские высшие сорта чая.

Сорт «Экстра», по цене одинаковый с «букетами», обычно все же отличался от них отсутствием тонкого аромата, хотя и обладал, как правило, полнотой вкуса.

Если же говорить не о характерных чертах высших сортов, а о наиболее типичных признаках основных групп российских чаев, то краснодарские чаи (лучшие их сорта) более бархатисты, мягки и «сладки», более душисты по сравнению с другими чаями, особенно если их фасовали недалеко от места сбора (например, на Адлерской чаеразвесочной фабрике) и хранили при правильных условиях. Вместе с тем краснодарские чаи наиболее чувствительны к климатическим колебаниям и недостаткам хранения и быстро теряют не только аромат, но и вкус, если их сбор совпадает с дождливым сезоном. К тому же они крайне плохо переносят транспортировку и перефасовку. Вот почему краснодарский чай, фасованный в полукилограммовые пачки на месте сбора, — отличного качества, а тот же чай, перефасованный

в мелкие пачки на фабриках Одессы, Рязани, — низкого.

Нежные, но слабоватые краснодарские чаи приятно пить с небольшими добавками индийского или цейлонского чая.

ГРУЗИНСКИЕ ЧАИ более резки и терпки по сравнению с краснодарскими. В случае хорошей кондиции они обладают полным, бархатистым, терпковатым и лишь им присущим характерным вкусом, который они унаследовали от своего предка — «кимыня». Вкус этот не похож на вкус индийских чаев, и именно это обстоятельство порой сбивает потребителей, привыкших связывать понятие «чайный вкус» с резким вкусом индийского или цейлонского чая. Однако вкус грузинских чаев более приятен, если его удастся четко выявить правильным завариванием. О том, как этого добиться, можно прочитать в разделе о заваривании чая. Что же касается аромата грузинского чая, то он тесно связан со вкусом и в рядовых сортах выражен слабо.

Грузинский чай можно успешно купажировать с индийским и цейлонским, но лучше этого не делать, так как при этом специфические особенности грузинских чаев смазываются. Лучше увеличивать навеску листового грузинского чая (его норму) на каждую заварку. Дело в том, что потребителя не устраивает экстрактивность грузинских чаев, а точнее — слабая окрашиваемость настоя по сравнению с настоем индийского чая. Увеличить концентрацию настоя можно только путем увеличения дозы завариваемого чая. При высокой концентрации настоя и правильной заварке грузинский чай высших сортов обнаруживает свои положительные качества: тонкий аромат, приятный, своеобразный, не резкий, бархатистый вкус. **Чрезвычайно важно для развития аромата и вкуса грузинских чаев при заваривании соблюдать особый тепловой режим — высокую исходную температуру чайника и температуру помещения выше 20 °С.** Только при соблюдении этих условий грузинские чаи можно оценить по достоинству.

Еще в 90-х годах XIX века и особенно в начале XX века было доказано, что и из грузинского чайного листа можно получать высокосортный чай при тщательной ручной обработке. Отдельные сорта грузинского чая уже до революции не были дешевыми. Таковы были сорта «Богатырь», «Кара-Дере», «Зедобань», «Озургетский». Одним из лучших считали «Русский чай Дядюшкина». Качество его было выше средних китайских чаев. Он удостоился даже золотой медали на Парижской выставке 1899 года, ибо содержал от 4,5 до 5,5 % типсов, что было выше, чем у тогдашних средних китайских чаев, продаваемых на русском рынке. Все это говорит о том, что чайный куст в Грузии

может быть источником высококачественных черных байховых чаев, если только чаем там будут заниматься квалифицированно и ответственно, откажутся от машинной уборки и перейдут на ручную, а также отойдут от ускоренной технологии чайного производства.

АЗЕРБАЙДЖАНСКИЕ ЧАИ близки к грузинским, а высшие сорта не уступают грузинским по бархатистости вкуса и нежности аромата. По экстрактивности же высшие сорта азербайджанского чая выше грузинского. Однако поскольку азербайджанский чай выпускают всегда очень мелким, то он отличается особо повышенной чувствительностью к колебаниям температуры и влажности. Поэтому качество рядовых сортов азербайджанского чая вообще резко снижается при длительном хранении, вдали от места их производства. Это обстоятельство объясняет существующий парадокс: в самом Азербайджане местный чай имеет прекрасные качества и высоко ценим населением, а за пределами ее пользуется сравнительно небольшим спросом, так как обычно уступает грузинскому.

ИНДИЙСКИЕ ЧЕРНЫЕ ЧАИ делятся на две большие группы — североиндийские и южноиндийские. Основную массу чаев Северной Индии составляют ассамские чаи. Однако и они неоднородны по качеству. Лучшие ассамские чаи вырабатываются в Верхнем Ассаме, в то время как Средний Ассам дает чаи среднего качества, а Нижний Ассам — низкого. Другой крупный район Северной Индии — Бенгалия — также выращивает ассамскую разновидность чая в районах Дуарс и Тераи, причем в первом из них вырабатывают чай весьма низкого качества, что связано с крайне упрощенной технологией. Наоборот, в третьем районе Западной Бенгалии — Дарджилинге, где на высоте более 2000 м над уровнем моря растет китайская разновидность чая, вырабатывается лучший в Индии, да и, возможно, один из самых лучших в мире сортов черного чая — дарджилинг, отличающийся медово-розанистым оттенком вкуса и аромата, дающий интенсивный, яркий, красивый, бархатистый настой.

Если говорить точнее, то именно этот индийский чай, по которому часто судят о всех индийских чаях, менее всего индийский. Это разновидность китайского чая, растущего в предгорьях Гималаев на территории Индии. Да и по методу возделывания и способу производства дарджилинг гораздо ближе к китайским чаям. Это всегда листовой, крупный чай с хорошей, красивой уборкой, с приятным темно-бордовым отливом чаинок.

Лучший дарджилинг получается от сбора в марте. Хороший чай дают сборы в апреле, мае, сентябре и октябре, вторые сорта — результат сбора в июне и августе. Июльский дарджилинг

обычно пустоват, лишен полноты вкуса, ибо в этом месяце в Индии идут дожди, что отражается на качестве листа, но не на его внешнем виде.

В Южной Индии из двух районов, Керала и Мадрас, наилучшие чаи дает последний, где также разводят ассамскую разновидность. Однако южноиндийские чаи бывают настолько резки по вкусу, что это придает им известную жесткость, и потому их чаще всего употребляют с молоком. В целом качество их среднее. Исключением является район Нилгирис (в штате Мадрас), где чайные плантации расположены выше 1800 м над уровнем моря, в районе Голубых гор. Лучшие сорта нилгириса вырабатываются только из листа декабрьского, январского и февральского сборов, хотя собирают лист круглый год, а максимальные сборы падают на март — май. За исключением дарджилинга (листовой чай), все индийские чаи — резаные, мелкие (на 30 % BP, на 50 % Fngs и 20 % D). Чтобы добиться большей стандартизации чая, индийские фирмы купажируют промышленные сорта так, что в торговую смесь входят порой от 15 до 20 компонентов, из которых свыше половины, а иногда и двух третей приходится на низкие или средние сорта. Несмотря на это, индийские черные чаи завоевали за последние три-четыре десятилетия мировой рынок. Они привлекают массового потребителя главным образом простотой употребления, ибо их темный цвет настоя и резкий, «доходчивый» чайный вкус почти всегда гарантированы, даже при не особенно тщательном заваривании.

Однако увеличение спроса на рядовой индийский чай и его сравнительно высокая популярность при не всегда высоких качественных показателях связаны и с некоторыми другими факторами, часто не имеющими никакого отношения к вкусу и другим свойствам этого чая. Во-первых, резкое сокращение на мировом рынке доли китайских чаев уже само по себе открыло дорогу индийскому чаю. Во-вторых, поскольку динамика спроса на индийский чай на мировом рынке до сих пор в значительной степени зависит от Англии, то производимые ею крупные закупки индийского чая определяют и конъюнктуру на него и даже его качество, поскольку английские фирмы скупают всегда самые лучшие партии чая[8], остальным странам достаются остатки, разумеется, более низкого качества (хотя по сорту и цене эти остатки могут быть высокими). В-третьих, ввиду того что индийская чайная промышленность ориентирована на спрос «английской чайной зоны» (Великобритания, Ирландия, Австралия, Новая Зеландия, Канада, Восточное побережье США — Новая Англия), она старается приспособить свои чаи к

англосаксонским вкусам. Это значит, что основная задача при производстве чая — достичь его высокой экстрактивности и выразительности, даже некоторой резкости вкуса, в расчете на то, что этот чай будут пить с молоком или сливками. Это отодвигает на второй план достижение таких важных показателей качества, как аромат, яркость настоя, прозрачность, мягкий вкус, бархатистость консистенции. **Вот почему индийские чаи принадлежат к так называемым тяжелым, утренним чаям по характеру их употребления, а не к легким, или вечерним, в которых ценят аромат, тот «эспри», или «воодушевление», которое они сообщают.**

ЦЕЙЛОНСКИЕ ЧЕРНЫЕ ЧАИ менее разнятся между собой, чем индийские, они более однородны в силу однородности природных условий в Шри-Ланке. Но и здесь лучшие чаи получают с высокогорных плантаций, расположенных в центре горного массива в южной части острова, причем только от сборов с июня по сентябрь, в то время как максимальные сборы происходят в марте-апреле и дают чай не столь высокого качества. Все плантации, расположенные на высоте ниже 600 м над уровнем моря, а также большинство других, средневысотных, дают довольно ординарные, среднего качества чаи. Вот почему неверно считать, что любой чай, если он «цейлонский», обязательно хороший.

Таким образом, несмотря на довольно высокие валовые показатели производства, процент высокосортных чаев как в Индии, так и на Цейлоне сравнительно невелик, и эти чаи идут преимущественно на экспорт. Лучший цейлонский чай среди массы цейлонских чаев, хлынувших в начале 90-х годов по закупкам коммерческих фирм в Россию, это «Аннабель» цейлонской фасовки. Это действительно прекрасный чай.

КИТАЙСКИЕ ЧЕРНЫЕ ЧАИ отличаются исключительным многообразием сортов. Их несколько сотен. При этом их общей особенностью является богатство ароматической гаммы и прекрасный терпкий вкус мягкого бархатистого тембра без неприятной резкости, свойственной некоторым сортам южноиндийских и цейлонских чаев.

Однако за последние десятилетия Китай резко сократил вывоз чая на мировой рынок как по количеству, так и по ассортименту. В основном в европейских странах наиболее известен так называемый жасминный китайский чай, т. е. ароматизированный жасмином черный или зеленый байховый чай, средний по качеству, как правило, фуцзяньский, который следует употреблять не самостоятельно, а как добавку к индийскому, грузинскому или какому-либо другому чаю.

Из высококачественных китайских чаев, вывозимых в крайне незначительных количествах на внешний рынок, следует упомянуть юнаньский чай, а также высшие сорта фуцзяньского черного. Они выпускаются исключительно как листовые, с крупными чаинками, красивые по уборке, отличающиеся блеском и глубоким черным цветом, присущим только китайским черным чаям высокого качества. Даже в сухом виде эти чаи обладают сильным, стойким и запоминающимся ароматом, для которого характерна необычайная свежесть. Эти качества определены большим процентом типсов в данных сортах чая, прочной уборкой, позволяющей не растерять аромат до завершающих стадий производства, что технически невозможно сделать в производстве ломаных чаев южноазиатского типа.

Характерной особенностью в торговле китайскими чаями на мировом рынке является то, что они в каждый исторический период появляются под разными названиями, хотя некоторые из чаев в самом Китае сохраняют свои традиционные «имена» не только столетиями, но даже и тысячелетиями. Причина этого в том, что китайский чай всегда проникал в Европу через чье-то посредничество, и именно посредник давал тому или другому сорту то или иное свое или искаженное с китайского название. Так, посредниками в торговле китайскими чаями в Европе в разное время выступали тюркские народы, арабы, русские, португальцы, французы, англичане, и все они, конечно, по-своему называли и определяли названия китайских чаев. Лишь с середины XX века китайский чай вышел на мировой рынок под чисто китайскими названиями, но они оказались настолько трудными и непривычными, что до 80-х годов их также изменяли, приспосабливали, адаптировали в каждой стране по-своему. Вот почему сейчас, когда экспортирует китайский чай только сам Китай, мы вновь встречаемся с новыми «именами» китайского чая. В 80–90-х годах XX века центральная организация по экспорту чая из Китая, так называемая Национальная китайская корпорация природных продуктов, допустила к вывозу на мировой рынок примерно три-четыре десятка сортов чая, специфицированных по-современному и снабженных современными китайскими наименованиями. В основном это чаи провинции Фувдянь, традиционно поставлявшей чай в Западную Европу начиная с 40-х годов XIX века; кроме того, в качестве исключения, по определенным поводам, на мировой рынок изредка поступают два-три сорта юньнаньского чая, считающегося самым богатым по содержанию типсов и самым изысканным по своему букету. Но партии таких поступлений крайне ограничены. Фуцзяньские же чаи подразделяются на

следующие категории:

1. Высшая категория черных чаев: Рогуа, Бухинхун, Шиен-Ли-Хиянь, Шипин-Ти-Хуан-Инь. Для удобства иностранных покупателей, не могущих извлечь информацию о составе этих чаев из их китайских названий, все они наделены следующими внешними отличительными признаками: фасуются только по 125 г в металлические цилиндрические коробки с двойной герметической крышкой.

2. Достаточно высокого качества чаи типа «шуисиньских», также фасуемые в 125-граммовую тару, — это Шен-Шун и Ю-Фень.

3. Гарантированно высокий, но не «потрясающий», а всегда ровный, умеренный стандарт имеют чаи, выпускаемые фирмой «Дунхуан». На этикетках таких чаев четко выделено именно название фирмы, которое многие принимают за наименование сорта чая. Но это не так: фирма «Дунхуан» лишь своеобразный китайский аналог английской фирмы «Липтон» или «Твининг», которая стремится к тому, чтобы ее чаи стали заметными и сохраняли бы гарантированное одинаковое качество независимо от колебаний конъюнктуры. Она выпускает несколько сортов чая: обычный, средний (но также стандартного качества!) — сушонг, китайский традиционный рядовой, повседневный чай простого человека; оолонг — красный чай средневысокого качества, а также три разновидности хороших черных чаев: Южи-Шун, Ти-Хуан-Инь, Уэй-Кан. **Именно на их названия следует обращать внимание в первую очередь, а не на одинаковую для всех них фирменную надпечатку: «Дунхуан».**

4. В числе не связанных фирменными стандартами фуцзяньских чаев, идущих на экспорт, обычно присутствуют две формы: фасовка по 125 г в металлическую или картонную тару рассыпных чаев (обычно обязательно листовых, ибо китайские чаи, в отличие от индийских, все нерезаные) и фасовка крошки и фаннингса в бумажные пакетики по 5 и 10 г, уложенные в коробки по 50, 100 и 200 штук.

Последние закупаются в европейских странах обычно предприятиями общественного питания и различными транспортными организациями, для которых эта форма чайной развески рациональна и удобна. Но для индивидуального пользования эти сорта и развески не могут быть рекомендованы. Во-первых, китайские чаи не приспособлены к измельчению и, в отличие от индийских, быстро теряют свое качество в таком виде (выдыхаются, теряют вкус). Во-вторых, бумажная оболочка заварочных пакетиков сильно искажает вкус любого чая, особенно нежного китайского. **Передать своеобразие китайских чаев**

может только листовой чай высшего качества, сохраняемый в стеклянной, фарфоровой или луженой металлической таре. Вот почему такие популярные чаи, как Минь-Цянь и Ти-Хуан-Инь, не следует приобретать в мелкопакетированном виде.

В фасовке по 125 г (четверть фунта) в картонной упаковке с изоляцией из фольги идут такие фуцзяньские чаи, как: Тан-Цзун, Та-Ень (с крупным листом, прессованный), Таунь-Пао, Ти-Хуан-Инь, Хуан-Шин-Куэй, Шуй-Си, Цзен-Ши-Ча и, наконец, Сан-Инь, фасуемый только по 100 г.

Если к этому перечню добавить два-три сорта красных чаев (оолонгов) и один-два сорта ароматизированного жасмином чая, имеющего одинаковый стандарт на протяжении десятков лет, то этим и исчерпывается тот ассортимент чаев, которые выпускает современный Китай на мировой рынок, оставляя для внутреннего потребления огромное количество местных, все еще не вполне известных в остальном мире сортов черного, красного, зеленого, желтого и прессованного чая.

АФРИКАНСКИЕ ЧЕРНЫЕ ЧАИ, как правило, сравнительно низкого качества: крайне резки, почти горьки, приспособлены для заваривания лишь в очень мягкой воде. Лучшие из них — угандийские («Гордость Африки» и чаи с плантаций провинции Торо). Наиболее грубые — конголезские. По внешнему виду они мелкорезаные.

В заключение следует остановиться еще на одной категории черных байховых чаев, которая известна под условным названием ЦВЕТОЧНЫХ ЧАЕВ и иногда даже в специальной литературе выделяется в совершенно самостоятельный тип чая. Люди старшего поколения, несомненно, помнят это название. Осталось оно и в словарях, и в литературе. Большинство потребителей заблуждаются, считая, что в состав цветочных чаев входят наряду с листьями также и цветы чая. На самом деле при производстве чая никоим образом не используется чайный цветок, обладающий весьма слабым, едва заметным запахом. В цветочный чай, отличающийся особой душистостью, особой силой и своеобразием аромата, входят преимущественно или же исключительно типсы, причем недоферментированные типсы, что и придает этим сортам чая особенный аромат.

Таким образом, цветочные чаи — это сверхвысшие сорта черных чаев с особенно высоким процентом содержания типсов.

Иногда цветочными называют по ошибке и чаи, надушенные запахом различных цветов. Однако в таком случае следует говорить не о цветочных, а об АРОМАТИЗИРОВАННЫХ ЧАЯХ.

Между тем ароматизированные чаи не представляют собой

какой-то особой категории[9]. Ароматизированы могут быть все типы байховых чаев. При этом ароматизация ничего не меняет в существе биохимических процессов, определяющих тип чая, ее производят уже после окончания процесса изготовления чая, как некое «наведение глянца» на совершенно законченный, готовый продукт. Таким образом, в результате ароматизации чаи не утрачивают характерных признаков своего типа, а лишь приобретают один-единственный дополнительный признак: новый, сильный, зачастую ярко выраженный аромат. И признак этот получен чисто механически, физическим путем, а не в результате биохимических изменений в самом чайном листе. Вот почему ароматизированные чаи следует рассматривать исключительно как дополнительные сорта соответствующих типов чаев, а не как представителей какого-то особого типа чая.

Обычно ароматизируются чаи среднего качества, которые в процессе фабричной обработки теряют значительную часть своего естественного аромата и поэтому нуждаются в дополнительной ароматизации. Но ароматизации могут подвергнуть и высокие сорта; ароматический букет их при этом не только усиливается, но и разнообразится. Кроме того, наряду с ароматизацией у высоких сортов стараются при помощи различных фиксаторов задержать, закрепить на длительный срок их естественный аромат.

Возможны два способа ароматизации. Древнейшим способом, применяемым до сих пор, является ароматизация готового сухого чая с помощью различных душистых цветов и других частей растений (например, корней, семян), которые в различных пропорциях равномерно перемешивают с сухим готовым и, как правило, еще теплым после сушки чаем. В течение определенного времени (от нескольких часов до суток) чай пассивно вбирает запахи этих ароматических растений, после чего их изымают из чая, а сам чай подсушивают. Приготовленный таким образом чай обладает сильным, хорошо различимым запахом того ароматизатора, который был к нему примешан. **Наиболее распространенные цветы-ароматизаторы — жасмин самбак, душистая маслина, флоридская гардения, аглая одората, мюррея экзотическая и хлорант, или зеленоцвет** (растет у нас на Дальнем Востоке, в уссурийской тайге). Чай ароматизируют также бадьяном (семена), корнями ириса и куркумы. Искусственный аромат чая при правильном хранении сохраняется исключительно долго: от маслины — около года, а от других цветов — от трех до шести лет.

Другой способ ароматизации чая, внедренный в некоторых странах с 20–30-х годов XX века и получивший меньшее

распространение (в основном в Англии и США), — это способ ароматизации с помощью различных ароматических эссенций, преимущественно синтетических.

Такая ароматизация обходится дешевле и может быть механизирована, в то время как первый способ — весьма дорогостоящий (цветы выращивают на специальных плантациях) и не поддается механизации (цветы перемешивают с чаем и выбирают из него только вручную). Но качество чаев при ароматизации эссенциями значительно ухудшено, особенно в случае применения синтетических эссенций.

Наряду с приданием чаю нового аромата у высоких сортов чая зачастую стараются лишь задержать, фиксировать уже имеющийся аромат, что делают также с помощью распыления в массе сухого чая искусственных фиксаторов (например, пектинов, смол), свойственных самому чаю.

Следует подчеркнуть, что все указанные искусственные способы усиления чайного аромата (ароматизация и фиксация), осуществляемые на самой заключительной стадии чайного производства, применяются не только к черным чаям. Но у черных чаев они дают возможность еще более расширить их и без того широкий ассортимент, ибо основным отличием одного сорта чая от другого служат в конечном счете индивидуальные особенности аромата и вкуса каждого сорта. Каждое дополнительное «наслоение» нового ароматического начала, каждый новый нюанс аромата уже приводит к созданию нового торгового сорта чая. Вот почему наряду с установившимися стандартными, общепринятыми сортами чая различные фирмы за рубежом, а иногда и отдельные лица создают свои собственные смеси (или купажи) чая. Эти смеси могут иметь различный характер. В купаже могут участвовать различные типы чая и в различных пропорциях. Но наиболее часты купажи внутри одного типа, особенно между разными сортами черных чаев.

Именно черные байховые чаи вследствие их типового сходства и ароматически вкусовых различий особенно удобны и прямо-таки созданы для различных купажей. Однотипность создает возможность осуществлять без всяких нарушений единые для всех черных чаев правила заварки, а ароматически вкусовые различия позволяют достигать большого разнообразия в подборе букета.

За последние десятилетия ассортимент черных чаев в мире постепенно сокращается. *Только отдельные старинные и экономически сильные чайные фирмы продолжают выпускать десяток-полтора наименований торговых сортов, представляющих собой различные купажи торговых черных чаев. Одной из таких*

фирм является, например, английская «Твининг», основанная в 1706 году. Ныне она выпускает до 12 «своих» чаев, большей частью ароматизированных. Как правило, такие фирменные чаи лишены обычных указаний на район происхождения. Им даны специфические английские названия, маскирующие их состав.

Поскольку чаи «Твининг» имеют довольно широкое распространение в европейских странах, нелишне будет объяснить, что входит в состав купажей этих чаев. Так, «Твининг» выпускает «Английский утренний» и «Ирландский утренний» чаи, первый из которых состоит из лучших сортов цейлонского и индийского чаев с преобладанием первого, а второй представляет смесь средних, но высокоэкстрактивных сортов индийского и цейлонского чаев и более терпок и грубоват. Оба сорта предназначены для питья с молоком. Чай «Лорд Грей» — английский купаж китайских чаев, умеренно ароматизированный бергамотовым маслом (путем распыления). Чай «Принц Уэльский» — смесь лучших индийских (дарджилинг, нилгирис) и китайских чаев без всякой ароматизации, но с прекрасным медово-цитрусовым естественным ароматом. Этот чай предназначен для вечера, его не смешивают ни с чем. Наконец, под названием «Китайский черный Твининг» выпускается амойский южнокитайский чай самого высшего качества, легко ароматизированный иланг-илангом или бергамотом. Конечно, торговые купажи фирм, являющиеся результатом длительного подбора компонентов, базирующиеся на редком сырье и имеющие строго определенные рецепты, трудно воспроизвести самим любителям чая. Но сокращение ассортимента чаев во всем мире в крупных индустриальных странах постепенно начинает способствовать домашнему купажированию. Такое любительское купажирование отличается от промышленного тем, что смесь создана непосредственно перед завариванием и при этом не используются ни ароматизаторы, ни тем более фиксаторы аромата. Вот почему даже при самом умелом любительском купажировании нельзя достичь того же уровня стандартности вкуса и аромата, какой имеет готовый торговый купаж. В то же время домашний купаж позволяет гибко учитывать индивидуальный, специфический вкус и желания потребителя.

ЗЕЛЕНЫЕ ЧАИ. *Они, как это явствует из названия, сохраняют в сухом виде (а отчасти и в настое) зеленый цвет, который может иметь разнообразные оттенки — от серебристо-зеленого (или золотисто-зеленого) с тускловатым блеском до темно-зеленого или оливкового — в зависимости от сорта чая.* При этом важно подчеркнуть, что цвет является чуть ли не основным наглядным показателем качества зеленого чая. Дело в

том, что перегрев при сушке зеленого чая резко ухудшает качество, и это немедленно сказывается на цвете листа: он темнеет в такой степени, в какой ухудшилось качество. Таким образом, **чем светлее зеленый оттенок листа, тем выше сорт зеленого чая.** Самые высшие сорта имеют светло-зеленый, фисташковый цвет с золотистым или серебристым отливом. Наоборот, у низких сортов, а также у лежалого, плохо закупоренного, испорченного зеленого чая — темно- или, точнее, грязно-, землисто-зеленый цвет.

Этой особенностью зеленого чая в прошлом часто (а за рубежом иногда и сейчас) пользовались фальсификаторы, подкрашивая плохие сорта с целью выдать их по внешнему виду за самые высшие.

Основное отличие зеленого чая от черного, если говорить о вкусе и аромате, состоит в том, что у **зеленого чая отсутствуют специфический «чайный» запах и вкус.** Людей, привыкших к черному чаю, всегда удивляет то обстоятельство, что зеленый чай «не пахнет чаем», как им кажется. Зеленый чай имеет терпкий, в сильной концентрации даже резко вяжущий вкус, слегка напоминающий вкус раздавленной виноградной косточки, но более приятный и более характерный. Этот своеобразный вкус сопровождает не менее своеобразный, исключительно тонкий, но сильный аромат, чуть отдающий смесью запаха свежевысушенного сена или завядшего земляничного листа и лепестков цитрусовых. Зеленые чаи плохого качества, однако, лишены всех указанных привлекательных оттенков тонкого аромата и отдают просто сеном.

Зеленые чаи менее разнообразны по сортам, чем черные, но зато каждый сорт зеленого чая резче отличается от другого и внешним видом, и качеством, и характером. Иными словами, градации аромата и запахов в зеленых чаях не столь многочисленны, как в черных, но тем не менее достаточно богаты и, главное, более неожиданны.

Зеленые чаи различных стран значительно разнятся между собой по сортам, что связано с различными национальными традициями в технологии их изготовления.

КИТАЙСКИЕ ЗЕЛЕНЫЕ ЧАИ наиболее разнообразны по форме уборки. Красив по внешнему виду, похож по уборке на лучшие черные чаи золотисто-зеленый китайский чай «тунчи» (брови). Известны цилиндрически скрученные зеленые чаи, большой ассортимент так называемых жемчужных чаев («тюча», или «пушечный порох»), скрученных в шарик, а также плоские, расплющенные чаи («лунцзин») и совсем слабоскрученные, как бы развернувшиеся («хунчи»). Каждый из них имеет неповторимый и

ни с чем не сравнимый аромат, ощутимый отчасти в сухом виде, но сильнее всего выраженный при заваривании. Зеленые байховые чаи в Китае, кроме того, ароматизируются искусственно, и это еще более увеличивает количество их сортов. Ароматизированные зеленые чаи имеют острый и очень (даже слишком) душистый запах. На вкус же они менее терпки, чем неароматизированные чаи. Их следует употреблять не отдельно, а обязательно в сочетании (купаже) с обыкновенными чаями, как с зелеными, так и с черными. При этом доля зеленого ароматизированного чая должна составлять $^1/_4$—$^1/_5$ и никак не более $^1/_3$. Китайские зеленые чаи потребляются в основном в самом Китае, частично вывозятся в арабские страны; низкосортные чаи — в Пакистан, Малайзию, Бангладеш. Ныне экспорт этот незначителен.

ЯПОНСКИЕ ЗЕЛЕНЫЕ ЧАИ более известны на мировом рынке. В значительном количестве они экспортируются в США, где их потребляют в основном в Калифорнии и других штатах Западного побережья, на Гавайских островах. Японские зеленые чаи отличаются от китайских более темным цветом и в большинстве своем лишены характерного для китайских чаев аромата. В **японском чае массовых сортов чувствуется несколько неприятный привкус рыбы вследствие обильного использования японцами туковых удобрений на чайных плантациях.**

Кроме того, японские чаи средних и низких сортов значительно менее стойки в хранении, чем китайские.

Но японские чаи высших сортов отличаются чрезвычайно высокими качествами и исключительно ценятся на мировом рынке.

Наилучший сорт японского зеленого чая — «гье-куро» (жемчужная роса) — изготовляют в округе Киото, где расположены высокогорные плантации района Уджи. Поэтому на мировом рынке «гье-куро» чаще всего носит название «уджи», хотя это не совсем точно. Дело в том, что «уджи» можно назвать любой чай из этой местности, а «гье-куро» — только чай определенного сбора и особой обработки. Для получения «гье-куро» кусты чая за три недели до сбора затеняют специальными циновками, которые снимают лишь после того, как произведен первый сбор. Только лист этого сбора идет на изготовление «гье-куро», причем обрабатывают его с исключительной тщательностью.

Другой высокий сорт японского чая — «тенча», или «плоский чай», также изготовляется из сырья района Уджи, причем из тщательно отобранных, наиболее свежих, неповрежденных и

одинаковых по размерам листьев. «Тенча» идет главным образом на приготовление так называемого церемониального чая и не экспортируется из Японии.

Большая часть японских чаев (почти половина) производится в префектуре Сидзуока. Здесь из листьев первого и второго сборов (май и июль) приготовляют сорт «сен-ча», который под названием «паучьи ножки» идет на экспорт. Особенность этого чая состоит в том, что непосредственно перед отправкой его поджаривают на противнях и перемешивают в течение часа, в результате чего лист от усиленного трения приобретает блеск, белесоватую окраску и скрошенные края. Потребителем «сен-ча» является население Сан-Франциско в США.

Из листьев третьего сбора (август) в Японии получают сорт «банча» довольно грубого, низкого качества. Этот сорт не экспортируется, а потребляется исключительно внутри страны. Массовым экспортным сортом японского зеленого чая является «енконча».

ИНДИЙСКИЙ ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ в сравнительно небольших количествах вырабатывается в Северной Индии в районах Ранчи, Кангра, Дехра-Дун, Кумаон, Гархвал. Весь этот чай не употребляется в самой Индии. Чай районов Дехра-Дун, Кумаон, Гархвал и Алмора имеет мелкий и жесткий лист и дает некрепкий, светлый настой низкого качества. Его отправляют в основном на экспорт в Тибет, Непал, Бутан и Сикким, а также в Кумир, т. е. страны или районы с бедным населением, где чай продают по весьма низкой цене. Зеленые чаи долины Кангры ближе к китайским. Они обладают незначительным, чуть пряным ароматом, находят сбыт в Афганистане, Пакистане, Белуджистане, где привыкли запивать жидким чаем рис. Чаи района Ранчи — исключительно китайской разновидности. Они дают густой, крепкий, терпкий напиток с выраженным вкусом, но по качеству эти чаи ниже китайских. Они вывозятся в арабские страны Северной Африки и в Пакистан.

В целом индийские зеленые чаи не идут ни в какое сравнение с китайскими, японскими и грузинскими и на мировом рынке котируются весьма низко.

СОВЕТСКИЙ ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ вырабатывался только в Грузии. Ассортимент грузинских зеленых чаев довольно разнообразен: в нем насчитывают свыше двух десятков торговых сортов — от № 10 до № 125.

Особенно высоким качеством и прекрасным вкусом отличаются грузинский зеленый чай № 95 и имеющий совершенно иной нежный вкус и тонкий аромат зеленый «Букет Грузии». Это, безусловно, лучшие сорта зеленого чая, не

уступающие по полноте вкуса и тонкости аромата высшим мировым образцам своего класса. К высшим сортам грузинского зеленого чая принадлежат также зеленый «Экстра», зеленый грузинский высший сорт № 125, но они попроще знаменитого № 95, столь ценимого и любимого узбеками, таджиками и каракалпаками.

Разработанность производства зеленых чаев в Грузии нашла свое выражение и в том, что зеленые чаи получили там более подробную номенклатуру, большее количество сортов, чем черные. Так, например, зеленые чаи разделяются не только на первый, второй, но и третий сорт (кстати, довольно хорошего качества). Они имеют «букет», «экстру», «высший», а в первом сорте выделен еще и «отборный первый». Каждый сорт, в свою очередь, подразделяется на несколько номеров, отсчет которых ведется с № 10 (самый низкий разбор третьего сорта, фаннингс) до № 125 (зеленый высший), причем в третий сорт входят № 10, 15, 20, 25, 35, 40; во второй — № 45, 55, 60, 65, 75; в первый — № 85, 95, 100, 110; в высший — № 115, 125. Наконец, выше этой шкалы располагаются еще «экстра» и «букет». Таким образом, гамма грузинских чаев была в 30–70-е годы весьма разнообразна по качеству и вкусу. Однако начиная с конца 1979 года ассортимент зеленых грузинских чаев стал сокращаться, что было с неудовольствием воспринято населением среднеазиатских республик, но совершенно не было замечено ни в России, ни в других регионах Советского Союза, где о зеленом чае всегда существовали весьма смутные представления. Между тем зеленый чай, не говоря уже о его чисто лечебных свойствах, является весьма приятным и своеобразным напитком. На мировом рынке он ценится выше многих сортов черного чая. Одной из причин слабого распространения зеленого чая среди населения России является, пожалуй, высокая стоимость его в прошлом. Достаточно сказать, что сто лет тому назад в Москве фунт (453 г) зеленого чая стоил 12 руб., а то же количество черного чая — от 2 руб. 30 коп. до 2 руб. 80 коп. Это не могло не повлиять на вытеснение зеленого чая с рынков европейской части страны, так как здесь его никто не покупал. Привычка пить только черный чай, в свою очередь, воспрепятствовала впоследствии распространению зеленого. Через сто лет его уже никто не знал. Только в последнее время зеленый чай стал постепенно завоевывать симпатии некоторой части потребителей в России, но по-настоящему культура его потребления еще не вошла в наш быт. К тому же торгующие организации по традиции почти не завозят его, опасаясь, что он не найдет сбыта.

КРАСНЫЕ ЧАИ. Это небольшая, но совершенно особая группа

чаев, отличающаяся специфическими вкусовыми и ароматическими свойствами, в силу которых красные чаи считают чуть ли не самыми ароматичными чаями в мире.

Оолонги (так эти чаи называют в международной торговле) сочетают в себе, с одной стороны, некоторые свойства черных, с другой — зеленых чаев. Но эти свойства столь причудливо переплетаются в красных чаях и дают настолько новое качество, что красные чаи меньше всего можно рассматривать как механическую смесь или соединение черных и зеленых чаев. Разваренную чаинку оолонгов очень легко отличить от чаинок других видов байхового чая по ее своеобразной окраске: края листа, подвергнутые ферментации, по цвету напоминают черный чай, тогда как у остальной части листа, не захваченной процессом ферментации, есть все признаки зеленого чая. Эта разница в окраске различных частей листа является самым характерным внешним признаком оолонгов, причем этот признак вполне достаточен для того, чтобы определить подлинность оолонгов, ибо подделать подобную неровную, полосатую окраску листа абсолютно невозможно без воспроизведения характерного для красных чаев процесса частичной ферментации.

Оолонги получили название красных или красненьких, потому что процесс ферментации их прерывается как раз в тот момент, когда края и кончики листьев приобретают красноватый оттенок. После этого они сушатся (поджариваются), а затем уже скручиваются, причем эти операции проводятся попеременно дважды, а то и трижды. Технология получения красных чаев сложна и трудоемка.

Красные чаи имеют совершенно особый, трудно описуемый, надолго запоминающийся, сильный, глубокий, несколько пряный аромат, который большинство чаеводов определяет не иначе как эпитетом «изумительнейший». Другой характерной и исключительно важной особенностью оолонгов является их высокая экстрактивность и танинность. По содержанию катехинов они чуть ли не вдвое превосходят черный чай. Красные чаи менее подвержены окислительным процессам, а потому значительно более устойчивы в хранении, чем черные чаи.

Общее количество торговых оолонгов невелико (особенно по сравнению с чаями других типов) — около двух десятков.

Как правило, оолонги имеют восемь степеней: отборнейший, отборный, тончайший, тонкий, высший, прекрасный, хороший и обыкновенный.

Оолонги хороши для употребления в чистом виде, а также превосходно сочетаются с черными чаями, аромат которых они усиливают и дополняют новыми нюансами, придавая редкое

своеобразие вкусу и запаху смеси.

Оолонги, как и другие байховые чаи, кроме того, ароматизируются искусственно. Ароматизированные оолонги носят название пушонгов. Пушонги обладают всеми качествами оолонгов плюс дополнительным ароматом, заимствованным от того или иного ароматизатора. Оолонги и пушонги вырабатывают исключительно в Китае.

ЖЕЛТЫЕ ЧАИ. Они приготовляются из наиболее молодых побегов, преимущественно из почек чайного листа, поэтому все сорта желтых чаев (а их еще меньше, чем красных) относят только к высоким. Эти почки завяливают или даже высушивают в тени или на слабом солнце (отчего желтые чаи делятся на «солнечные» и «теневые»), не допуская при этом ферментации, которая исключена как самостоятельный процесс, но частично происходит все же во время скручивания, когда часть веществ листа успевает окислиться. Поэтому чаинки готового желтого чая имеют темный цвет с зеленоватым или желтоватым оттенком, особенно различимым во внутренней части листа, если он слабо скручен. По внешнему виду желтый чай иногда можно принять за зеленый чай невысокого качества. Желтый чай бывает только листовой, с обычной (вдоль оси листа) формой скрученности, причем степень скрученности довольно слабая. Таким образом, по внешнему виду желтый чай ничем особенно не примечателен.

Зато по запаху и вкусу он совершенно не похож ни на один другой вид чая, и тут уж спутать его с зеленым или красным, а тем более с черным просто невозможно.

Желтый чай обладает чрезвычайно приятным, можно сказать, ласкающим вкусом, необычайно мягкой, едва ощутимой терпкостью и удивительно утонченным, нежнейшим ароматом. По мягкости, бархатистости, нежности и душистости желтый чай не знает себе равных. Если у красных чаев аромат сильный и четко запоминающийся до такой степени, что его можно вспомнить и как бы ощутить даже на следующие сутки, то у желтых чаев аромат обладает другим свойством — неуловимостью. Вы ощущаете и наслаждаетесь им, только пока пьете чай, но как только вы прекращаете пить, он исчезает бесследно, так что трудно понять, ощущали ли вы его на самом деле или это вам только приснилось. Этот своеобразный «вкусовой мираж» — одна из самых поразительных особенностей желтых чаев.

Другая важная особенность состоит в том, что желтые чаи очень крепки, обладают большим возбуждающим зарядом, хотя по цвету настоя скорее похожи на слабый, желтовато-янтарный настой зеленого чая, но с одним существенным отличием. В то

время как настой зеленого чая отражается на стенке фарфоровой чашки или на блюдце зеленоватым или зеленовато-желтым цветом, **настой желтых чаев дает отражение в виде бледно-розового ободка. По этому признаку легко отличить настоящий желтый чай.**

Желтые чаи изготовляют в Китае. Как и другие китайские чаи, подвергают отчасти искусственной ароматизации, которую они превосходно воспринимают. Этим несколько разнообразят ограниченное число сортов желтых чаев.

В других странах из-за слабого знакомства с желтыми чаями их часто путают с зелеными ароматизированными и с пушонгами, механически включая в общую категорию ароматизированных чаев.

В Европе желтые чаи почти неизвестны, так как на протяжении многих веков было запрещено вывозить их из Китая под страхом смертной казни. (Известно, что нарушения, связанные с торговлей чаем, а тем более с его контрабандой, карались в Китае всегда весьма сурово, невзирая на лица. Так, например, в XIV веке за передачу чая иностранцам был приговорен к смертной казни четвертованием императорский зять Оу-Ян Лунь.) В самом Китае желтые чаи употребляли первоначально только при дворе императора, а впоследствии — высшие сановники империи и во время религиозных церемоний. Лишь в 30–60-х годах XIX века был разрешен экспорт желтого чая в Россию в обмен на соболиный мех (но не на деньги). А в самом конце XIX века, после японо-китайской войны и кабального Симоносекского мира 1895 года, желтые чаи в течение полутора-двух десятилетий в небольших количествах стали проникать в Западную Европу. Такое же незначительное по времени «окно» для выхода желтых чаев за пределы Китая представлял период с 1927 по 1937 год, а затем с 1949 по 1959 год, когда был допущен их экспорт в ограниченных размерах. С начала 60-х годов Китай вновь вступил на путь прежней политики резкого ограничения количества и ассортимента чаев, вывозимых на внешний рынок. И первым в списке «закрытых» для Европы товаров, как и сто лет тому назад, был желтый чай. Сократилось его производство и на внутреннем рынке. Несомненно, такая политика, проводимая Китаем на протяжении всей его истории в отношении желтого чая, не могла не породить и действительно породила многочисленные легенды вокруг этого продукта и напитка, подогрела и без того огромный интерес к нему среди любителей чая во всем мире. *Однако попытки имитировать желтый китайский чай, например, в Японии, не удались. Одной из причин этого является отсутствие в других странах исходного сырья: на*

желтый чай идет чайный лист с лучших плантаций Фуцзяни, имеющий много особенностей и прежде всего отличающийся мясистостью и плотностью при небольших размерах. Только такого рода лист пригоден для технологии желтых чаев. Другой причиной является большая трудоемкость и малая рентабельность производства желтых чаев. Они требуют исключительно ручного труда. В современной капиталистической стране ни один предприниматель не возьмется за создание продукта, который требует больших затрат и сулит убытки. Наконец, производству желтого чая в промышленных масштабах препятствует еще и то, что его можно приготовлять лишь очень небольшими партиями. Иначе это будет уже не желтый чай, а что-то иное.

Однако группа советских чаеводов под руководством профессора М. А. Бокучава еще двадцать пять лет тому назад разработала новую технологию производства желтых чаев, позволяющую получить чай, весьма и весьма близкий к настоящим желтым чаям и, во всяком случае, дающий о них известное представление, хотя и не совпадающий с ними по вкусу и аромату полностью. Что же касается биохимических показателей и диетических свойств, то желтый чай отечественной технологии вполне соответствовал традиционному. Нет сомнения, что если бы удалось наладить и сделать рентабельным производство желтого чая, то он завоевал бы себе обширный круг потребителей не только в нашей стране, но и за рубежом.

Но освоение такого уникального типа чая, как желтый, — непростое дело. Оно требует подготовки кадров, плантаций, отбора сырья и т. д. Летом 1977 года чайная промышленность Грузии стала выпускать новый вид продукции — чай «квители», что в переводе с грузинского означает «желтый». Этот чай, однако, нельзя считать повторением китайского желтого чая. По своим вкусовым и ароматическим свойствам грузинский желтый чай «квители» весьма приятен, мягок и чрезвычайно полезен по биохимическим показателям. Но это вовсе не желтый чай. В сухом виде, в россыпи, он похож на черный байховый грузинский чай, только отлив у него слегка оливковый. При размоле в порошок этот оливковый оттенок усиливается, в то время как у черного чая порошок приобретает темно-коричневый цвет.

Настой чая «квители» темно-желтого цвета, приятного колера, с высокой прозрачностью, что указывает на добротность качества. Характерной же окраски краев настоя в розовый цвет, что встречается у настоящих желтых чаев, «квители» не имеет. Кайма настоя окрашена у него в оливковые тона, свидетельствующие о том, что грузинский желтый чай — одна из

разновидностей зеленого чая.

В то же время по технологии «квители» близок к грузинскому черному чаю: он подвергается сушке и легкому, быстрому обжариванию в жарокамерах. Таким образом, грузинский «желтый» чай «квители» можно считать биохимическим гибридом. Его можно было бы назвать коричневым чаем ввиду большой близости к черному, но, в отличие от черного, он полностью лишен резкости вкуса. Даже при увеличении дозы заварки вдвое-втрое настой его не становится жестким и горьким. Он делается более интенсивным, более богатым экстрактивными веществами, но ухудшения вкуса, резкости его такой интенсивный настой не вызывает. Это следует признать положительным свойством грузинского чая «квители».

Аромат «квители» выражен слабее его вкуса. Однако при усилении концентрации заварки он становится заметнее, особенно если нюхать не сам настой чая, а пустую чашку после ополаскивания ее крепким настоем. Аромат этот напоминает медвяный запах летнего разнотравья.

Однако, несмотря на все эти положительные показатели, производство «квители» даже при наличии государственной дотации показалось грузинским чаефабрикам настолько хлопотным и нерентабельным занятием, что уже спустя четыре года оно было полностью прекращено. Массовым этот чай так и не стал.

Прессованные чаи

При сборе чайного листа на плантациях, а также в процессе фабричного производства чая всегда образуется немало всевозможных побочных продуктов обработки. Это ветки, обстриженные во время регулярных подрезок чайного куста, старые листья, стебельки, задержанные ситами при просеивании разных номеров чая, обломки листьев, образовавшиеся при сушке, крошка и, наконец, значительное количество чайной пыли, скапливающейся в цехах чаефабрик.

Обилие и разнообразие этих побочных продуктов издавна вызывало естественное стремление человека как-то утилизировать их, использовать в качестве чая, поскольку по своему составу они, в сущности, мало отличались от чая, но были либо грубее его, либо имели непривлекательный внешний вид. Между тем было замечено, что, например, чайная крошка способна давать довольно ароматный и более крепкий настой, чем даже целые листья чая, особенно если эта крошка хороших сортов. Надо было сделать ее лишь более удобной для употребления, придать ей компактную форму, «утяжелить» ее.

Что же касается грубых листьев, то их низкое качество требовало повышения концентрации чайного материала при заварке, а это вызвало необходимость втиснуть в привычные объемы большее количество сырья. Так люди подошли к идее прессовать крошку и грубый лист, чтобы сделать их удобными для употребления. Появились прессованные чаи.

Прессованные чаи бывают двух основных типов — черные и зеленые. Кроме того, имеется совершенно особый тип полупрессованного чая — квашеный, или силосированный чай.

По характеру сырья и форме прессования все прессованные чаи делятся на кирпичные (поленные), плиточные и таблетированные.

КИРПИЧНЫЕ ЧАИ. Кирпичные чаи — черные и зеленые — обладают всеми основными свойствами, присущими другим чаям этих типов, поскольку на производство черного кирпичного чая идет ферментированный материал, а на производство зеленого кирпичного чая — неферментированный. Но вместе с тем кирпичные чаи в связи с особенностями идущего на них сырья и технологии их производства имеют и свои отличия в химическом составе, что проявляется в их особом вкусе и аромате.

В кирпичных чаях прежде всего выражен вкус. Аромат же слабо различим. Для кирпичных чаев характерны высокая терпкость и резкий, вяжущий, грубоватый вкус, в котором

совершенно отчетливо чувствуется специфический привкус, похожий на «табачный». У зеленых кирпичных чаев он выражен гораздо сильнее, чем у черных.

Кирпичные чаи возникли позднее байховых. В Китае они стали известны в X–XI веках, т. е. на 600–700 лет позднее байховых. С XVII века кирпичные чаи (черные и зеленые) стали распространяться в Сибири, а в конце XIX века уже 90 % китайских кирпичных чаев экспортировалось в Россию. В 30–40-х годах производство кирпичных чаев было освоено в СССР, и к 50–60-м годам СССР не только полностью обеспечивал потребности народов нашей страны — бурят, калмыков, тувинцев — в кирпичном чае (зеленом), но и стал экспортировать его в Монголию, Лаос, Вьетнам, не получавшие в то время из Китая традиционных «поденных» чаев, которые привыкли употреблять горные племена в Индокитае.

В силу особенностей климата, а также исторически сложившихся традиций кирпичные чаи потребляются главным образом в странах с сухим, континентальным климатом (резко жарким летом и резко холодной зимой), т. е. в Центральной и Северо-Восточной Азии. В таких условиях кирпичный чай не портится годами и сохраняет высокую кондицию. Это было причиной того, что в прошлом кирпичный чай длительное время служил у народов Монголии, Тибета и Синьцзяна мерой для оценки других вещей и даже своеобразной денежной единицей.

ЗЕЛЕНЫЙ КИРПИЧНЫЙ ЧАЙ приготовляют из грубого (старого) чайного листа, подрезанного материала и даже целых веток чайного куста. Общее количество листового материала должно составлять не менее 75 %, в то время как 25 %, а иногда и 30 % могут приходиться на одревеснев шие и зеленые стебли.

Зеленый кирпичный чай вырабатывается только в Китае и Грузии. Его производство состоит из двух основных процессов — приготовления лао-ча (т. е. полуфабриката) и процесса прессования лао-ча в зеленый кирпичный готовый чай. В производстве лао-ча, в свою очередь, различают изготовление двух видов сырья — более тонкого, называемого «облицовочным материалом», и более грубого, «внутреннего материала». Из последнего делают основную массу кирпича, а облицовочный материал идет на обкладку внешней поверхности кирпича и составляет 20–24 % всего листового материала лао-ча. Прежде, по традиционной китайской технологии, производство кирпичного зеленого чая представляло собой затяжной процесс, длившийся иногда в течение месяца. Одно лишь приготовление лао-ча занимало до 20 суток! По новой технологии получение лао-ча сокращается до 10–20 часов, а весь процесс производства

заканчивается в течение одних суток.

Качество зеленого кирпичного чая определяется следующими показателями: во-первых, процентным содержанием облицовочного материала (чем оно выше, тем кирпичный чай лучше) и, во-вторых, качеством прессовки (чем крепче спрессован чай, чем он суше, чем глаже поверхность кирпича, тем лучше сорт кирпичного чая).

Внешне зеленый кирпичный чай представляет собой плитку или кирпич светло- или темно-оливкового цвета (темно-оливковые считают лучшими) с довольно гладкой, неосыпающейся поверхностью, на которой ясно различимы не только изображения и буквы, выдавленные пресс-трафаретом, но и целые, неповрежденные листья и отдельные побеги и ветви чайного растения. Края и углы кирпича должны быть настолько прочными, чтобы их нельзя было разломить руками. Его размеры $35 \times 15 \times 2{,}5$ см при массе 2,5 кг или $12{,}5 \times 12{,}5 \times 2{,}5$ см при массе 0,5 кг.

В Китае выпускают особую категорию зеленого кирпичного чая, так называемые поленные чаи, прессуемые также из лао-ча, но не в форме кирпича, а в форме полена (удлиненного цилиндра), причем не столь плотно, как кирпичный чай. Поленные чаи содержат меньший процент облицовочного материала. Внешне они представляют собой довольно внушительное полено длиной примерно 1 м или немного более и массой от 1 до 2 пудов (но есть более портативные разновидности поленного чая).

Имеются в Китае и другие категории зеленого кирпичного чая, например «нелуненча» — чай, спрессованный в круги массой по 5 кг; «луган» — рассыпной, раскрошенный кирпичный чай и многие другие.

ЧЕРНЫЙ КИРПИЧНЫЙ ЧАЙ изготовляют только в Китае. По составу сырья он значительно нежнее, чем зеленый. Иногда для его производства идет добротный молодой лист (второй, третий, четвертый). Таков, например, кирпичный листовой чай «хичуанча».

Черный кирпичный чай по внешнему виду напоминает блестящий антрацит, в котором почти неразличимы отдельные листочки — так они плотно спрессованы. Качество китайских черных кирпичных чаев весьма высокое, но их производство сейчас почти сведено на нет, ограничено узкоместными потребностями. Китайское городское население их практически не знает. Прессуется черный кирпичный чай обычно плитками одного размера — $8 \times 12 \times 1$ дюйм ($20 \times 30 \times 2{,}5$ см), массой 2 кг. В меньшем количестве выпускаются и нестандартные сорта этих

чаев — лепешки, напоминающие метательные диски («чи-циби»), миниатюрные брикетики из нежных листьев («яси»).

ПЛИТОЧНЫЙ ЧАЙ отличается от кирпичного прежде всего *характером материала. Для изготовления плиточных чаев идет крошка, высевки, словом, второстепенные продукты чаепромышленности, в то время как производство кирпичного чая базируется на второстепенном сырье чайного хозяйства.*

Иными словами, материал для плиточного чая не изготовляется специально, не проходит особых биохимических процессов, отличных от процессов производства байхового чая. Это принципиальное отличие плиточного чая от кирпичного. Кроме того, есть и менее существенные отличия — в методе прессования и в размерах формы. Плиточный чай состоит из однородной массы, а в кирпичном чае различаются внешняя облицовка и внутренняя часть кирпича. Плиточный чай прессуется небольшими прямоугольными плитками массой 100, 150 и 250 г. Внешняя поверхность этих плиток гладкая, сами плитки твердые, прочные, не поддающиеся разламыванию руками (у хороших по качеству чаев).

Плиточный чай по сравнению с другими сортами чая довольно молод. В Китае он был известен давно, но там его прессовали неплотно. Только в 80-х годах XIX века в России чаеторговцем Пономаревым была предпринята одна из первых попыток прессовать из рассыпного китайского чая — «хуасяна» — плотные плитки массой 100–150 г. Этот чай завоевал популярность среди военных, туристов, охотников как компактный, удобный в полевых условиях продукт, обладавший всеми свойствами черного чая. В дальнейшем русские чаеторговые фирмы стали специализироваться на изготовлении плиточного чая, причем в его состав все более вводили высевки и крошку.

Таким образом, **нашу страну можно считать пионером изготовления современного плиточного чая, который не случайно в Западной Европе известен под названием русского,** а в Европейской части нашей страны — под названием сибирского. Плиточный чай употребляют в основном в Башкирии, Татарии, Северо-Западном Казахстане, Приаралье, Сибири и особенно на Крайнем Севере.

По вкусу и аромату плиточный чай напоминает сорта тех байховых чаев, из которых он сделан, но бывает более крепок и экстрактивен. Это объясняется тем, что при прессовании плиточных чаев, которое происходит в сухом виде под высоким давлением, часть пектинов и смолистых веществ выдавливается из крошки и потому быстрее переходит в настой. Клеящие

способности смол и пектинов чая позволяют вести прессовку без каких бы то ни было посторонних клеящих добавок.

ТАБЛЕТИРОВАННЫЙ И ПАКЕТИРОВАННЫЙ ЧАЙ. *Таблетированный чай принципиально не отличается от плиточного, но имеет свои особенности.* В таблетки массой 3–5 г прессуется самая высококачественная крошка, иногда предварительно специально размолотая в тончайшую пудру. В некоторых случаях на производство лучших сортов таблетированных чаев в пудру стирается листовой чай, затем прессуемый в таблетки.

Таблетированные чаи выпускаются в Китае, Индии, Индонезии, Грузии, т. е. в странах с наиболее развитой чайной промышленностью, где необходимо утилизировать большое количество высококачественной чайной крошки, пыли и других отходов, получаемых при производстве чая.

В большинстве своем таблетированные чаи — черные, ибо они больше крошатся в процессе производства, и сырья для таблетирования, следовательно, на фабриках получается больше. Но в 60–70-х годах в нашей стране производились и зеленые таблетированные чаи. Были попытки выпускать также таблетированные чаи с наполнителями — сахаром, сухим молоком, лимонной кислотой и другими продуктами. Но поскольку обычно такие смешанные чайно-инопродуктовые таблетки подвержены быстрой порче, то их применение не получило распространения. В связи с этим подобное производство в конце 70-х годов было приостановлено.

Таблетированные чаи не являются концентратами, хотя внешне похожи на них. Таблетка заключает в себе одну-две нормы заварки, оформленные в дозированную, компактную форму, удобную для употребления в недомашних, дорожных условиях, особенно для заварки непосредственно в чашке. **Отрицательным свойством таблетированных чаев является лишь то, что они дают, как правило, замутненный, некрасивый настой.** Вот почему в последние годы таблетированный чай стали заменять пакетированным, т. е. таким, у которого чайную пудру не прессуют, а помещают в небольшие бумажные пакетики из расчета на одну-две-четыре заварки-порции.

Пакетированный чай выпускают такие крупные промышленные страны, как США, Англия, Франция, ФРГ, использующие для этого привозное дешевое сырье низкого качества, красиво и удобно оформляемое в пакетики и коробочки.

В СССР это производство только-только налаживалось, причем для получения пакетированных чаев использовалась

крошка высоких сортов чая, например грузинской «Экстры», азербайджанского высшего или же смесь крошки разных сортов. Но качество бумаги, техника оформления и упаковки были неудовлетворительны. За рубежом, где пакетированный чай готовят всегда из самых низших и дешевых сортов, особенно в Индии, Англии и США, его оформляют красиво, в прочную бумагу, но рассчитан этот чай на неквалифицированных, случайных либо несостоятельных людей. В Англии, например, коренной англичанин чай в фасовке менее полфунта не берет, поэтому пакетированный чай рассчитан на иностранцев, туристов, приезжих и т. п.

Конечно, пакетированный чай дает такие преимущества, как простота заваривания и предохранение чайной крошки от загрязнения, именно поэтому он получил гораздо большую популярность, чем таблетированный. Но в то же время общий уровень качества этих чаев во всех странах и независимо от известности производящих его фирм невысок и рассчитан на нетребовательного покупателя. Вкус пакетированного чая хуже из-за бумажной оболочки и особенно из-за того клеевого состава, которым эта оболочка пропитана, хотя в нее добавляют ароматизаторы, маскирующие утрату качества. Это относится ко всем заграничным чаям, где пропитка бумажной оболочки очень прочна, так что подлинный вкус и качество чая принесены в жертву временному комфорту.

Экстрагированные — быстрорастворимые чаи

Было бы неверно думать, что быстрорастворимые чаи — продукт исключительно нашего времени. Еще более ста восьмидесяти лет тому назад наш соотечественник Иакинф Бичурин, много путешествовавший и живший в Китае, отмечал, что китайцы приготовляют из чая экстракты.

И в более ранние времена, еще в X–XII веках, экстрагированный чай был не новым напитком. Из свежих, только что собранных чайных листьев тут же на плантации в специальных небольших серебряных прессах выдавливали сок, который почти сразу же засыхал небольшими капельками величиной с булавочную или спичечную головку, и таким образом получался чай-концентрат, который в воде, нагретой лишь до 60 °С, растворялся без остатка, не требуя ни выдержки, ни особого заваривания, и при этом был ароматнее и вкуснее всех иных видов завариваемого чая. Такой чайный сок подавался только к императорскому столу.

Однако чрезвычайная трудоемкость, связанная с получением этого вида чая, и, главное, варварское отношение к чайному сырью (из 1 кг чайного листа едва ли можно было получить сока на одно-два чаепития, а из центнера чайного листа получалось около фунта сухого чайного экстракта!) заставили тогда отказаться от этого вида чая. Император Тайцзу признал, что приготовление такого чая обременительно для народа, и приказал запретить этот чрезвычайно вкусный, полезный, но чудовищно неэкономный продукт.

Современные быстрорастворимые чаи, конечно, не имеют ничего общего с древними экстрактами из чая по методам приготовления. Они исключительно экономичны, рентабельны, дешевы, удобны, но, к сожалению, невкусны и, в сущности, на чай не похожи. Так называемый быстрорастворимый чай представляет собой сухой (кристаллический) или жидкий экстракт, получаемый либо непосредственно из натурального зеленого чайного листа, либо из готового чайного настоя, заваренного в большой концентрации, а затем выпаренного в специальных резервуарах. Если в древности из чая могли извлечь очень мало экстракта и потому фактически получали лишь самые легкие фракции сока, то современная техника дает возможность извлечь из чая все, что содержится в нем в растворимом виде. Современный экстракт отличается полнотой состава, но в

процессе производства он утрачивает наиболее нежные, уязвимые, тонкие части этого состава, проявляющие себя в аромате и вкусе, которые не выдерживают перегревов, контактов с металлом — словом, всего, что противопоказано чаю как продукту чувствительному, деликатному.

Быстрорастворимый чай может быть зеленым и черным. Жидкий экстракт выпускается в стеклянных флаконах, кристаллический быстрорастворимый чай в виде порошка — либо в герметически закрывающихся баночках (стеклянных или металлических, похожих на баночки быстрорастворимого кофе), либо в пакетиках из ламинированной бумаги, либо, наконец, в таблетках как в чистом виде, так и с наполнителями — сахаром, лимонным соком. Таблетки быстрорастворимого чая отличаются от таблетированных чаев тем, что они представляют собой, как и порошок быстрорастворимого чая в баночках, сильный концентрат чая, в четырех-пятикратном усилении. Такой концентрат не требует, в отличие от таблетированных чаев, предварительной заварки и обычной пятиминутной экспозиции, а растворяется моментально и без остатка в горячей, теплой и даже в холодной воде.

Быстрорастворимый чай исключительно портативен и отлично сохраняется. Он очень удобен в экспедициях, при морских и воздушных путешествиях и особенно в условиях космоса, где так важна экономия в массе и объеме каждой вещи и во времени, затрачиваемом на любой процесс.

Быстрорастворимые чаи начиная с конца 60-х годов XX века стали изготовлять во многих странах мира: в Японии, Шри-Ланке, Англии, США, Китае, Швейцарии, Дании, Швеции, Индии, Канаде, ФРГ, Бразилии и др. Это объяснялось спросом на быстрорастворимый чай со стороны городского населения индустриальных стран, т. е. людей, для которых фактор времени исключительно важен, которые вечно спешат и, кроме того, нуждаются в сильном стимулирующем напитке. Возможность быстро и легко создавать высокие концентрации настоя простым добавлением больших доз порошка (в стакан можно положить 2–3 г вместо обычных 0,5 г), чтобы мгновенно получить пяти-шестикратную концентрацию настоя, делало этот вид чая особенно привлекательным и удобным.

Технология получения быстрорастворимого чая разнообразна. Каждая страна осуществляет производство на основе своего собственного запатентованного метода. Но все эти методы ограничены тем, что чай способен отдавать в раствор лишь 35–45 % своего состава. Попытка искусственно увеличить экстрактивность чая неизменно ведет к потере специфических

качеств и свойств чайного настоя. Вот почему никакими техническими способами из чая нельзя «выжать» более того, что он способен отдать естественным путем.

Квашеный чай

После характеристики различных типов, разновидностей и сортов чая хотелось бы остановиться на квашеном чае, который образует совершенно особый тип чая или, по крайней мере, можно рассматривать как самостоятельный подтип зеленых чаев, имеющий лишь одну, также особую разновидность — полупрессованный чай.

Строго говоря, *квашеный, или силосированный (по английской терминологии), чай не является даже чаем в общепринятом понимании этого слова, ибо он служит не для приготовления напитка, а для непосредственного потребления в сухом (а по сути дела, в полувлажном) виде.* Однако поскольку он представляет одну из категорий готового чая и производится в некоторых странах Азии в довольно значительных масштабах промышленным путем, то следует дать хотя бы краткое представление о нем, тем более что даже в специальной литературе сведения об этом типе чая либо отсутствуют, либо крайне скудны и противоречивы. Квашеный чай производят в Китае, Мьянме (Шаньское государство) и Таиланде (в двух последних странах это основной тип потребляемого чая). В Мьянме (Бирме) он носит название леппет-со, а в Таиланде — миang. На мировом рынке чаще применяют бирманское или английское название — пиклд-ти.

Леппет-со приготовляют из пересохших, огрубевших мясистых листьев чайного куста или из четвертого, иногда даже третьего листа чайной флеши, если хотят получить более высокий сорт. Свежесорванные листья набивают в деревянные ящики, дно которых имеет отверстия, заделанные бамбуковыми решетками, и помещают эти ящики на 5–10 минут в кипящую воду. Затем листья вынимают и раскладывают ровным слоем на бамбуковых матах, где они лежат не более 10 минут, после чего туго набивают этой массой листьев цементный резервуар (яму, траншею), выложенный бамбуком, или же сердцевину крупных стволов бамбука, уплотняют или спрессовывают эту массу гнетом (обычно кладут сверху тяжелые камни) и герметически закрывают. В таком состоянии леппет-со находится от 10 дней до 6 месяцев в зависимости от количества массы и условий созревания. Готовый леппет-со представляет собой слабо слежавшуюся, слегка влажную массу естественного зеленого цвета, быстро темнеющую от соприкосновения с воздухом, так как при этом происходят процессы окисления.

Непосредственно перед едой леппет-со варят 1–2 минуты в

кипящей подсоленной воде, а затем употребляют в пищу как салат, сдабривая его растительным маслом, чесноком, креветками и т. п.

Транспортируют леппет-со в бамбуковых ящиках массой 100 фунтов (45 кг), выложенных листьями и обмазанных специальным илом, чтобы сохранить герметичность и влажность.

Глава 5
Состав и свойства чая

ХОТЯ ЧАЙ ИЗУЧАЕТСЯ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВЕКОВ, А НАД РАСКРЫТИЕМ ЕГО ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА УЧЕНЫЕ ТРУДЯТСЯ ПО МЕНЬШЕЙ МЕРЕ ПОЛТОРАСТА ЛЕТ, ТОЛЬКО ЗА ПОСЛЕДНИЕ ДЕСЯТИЛЕТИЯ СТАЛО ВОЗМОЖНЫМ ПОЛУЧИТЬ СРАВНИТЕЛЬНО ПОЛНОЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ О ТОМ, КАКИЕ ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА ВХОДЯТ В СОСТАВ ЧАЯ. НО И СЕГОДНЯ НЕКОТОРЫЕ ИЗ НИХ ОСТАЮТСЯ В ЧАЕ НЕРАСКРЫТЫМИ ЛИБО РАСПОЗНАННЫМИ ЛИШЬ В САМОМ ОБЩЕМ ВИДЕ.

Химический состав

Если еще в конце XIX века считали, что чай состоит из четырех-пяти основных веществ, то теперь в чае насчитывают десятки одних лишь крупных групп веществ, каждая из которых включает множество сложных и простых элементов. Общее число входящих в чай химических веществ и соединений пока еще невозможно подсчитать, десять-пятнадцать лет тому назад их насчитывалось около 130, а в настоящее время обнаружено уже около 300, причем 260 из них уже удалось идентифицировать, т. е. раскрыть их формулу. Следовательно, чай — сложнейшее и разнообразнейшее по своему химическому составу растение.

При этом следует иметь в виду, что химический состав свежесорванного зеленого чайного листа и сухой чаинки, полученной из этого листа, неодинаков. В сухом чае он разнообразнее и сложнее. В то же время не все химические вещества, присутствующие в свежих листьях, остаются в сухих чаинках после фабричной обработки: одни исчезают бесследно, другие испытывают окисление и частично изменяются, третьи вступают в сложные химические реакции и порождают абсолютно новые вещества с новыми свойствами и признаками.

Вполне естественно, что нас как потребителей чая интересует прежде всего вопрос о тех химических веществах, которые содержатся в чайном напитке, в настое.

Ведь именно растворимая часть чая поступает в организм человека. На ней мы поэтому и остановимся подробнее.

Как показали исследования, чай состоит на 30–50 % из экстрактивных, т. е. растворимых в воде частей. На практике растворимость никогда не осуществляется полностью. Зеленые чаи содержат больше растворимых веществ (40–50 %), а черные — меньше (30–45 %). Кроме того, чем моложе, выше качеством листья чая, тем богаче экстрактивными веществами полученный из них сухой чай. И наоборот, чем старее, грубее листья, тем менее выходят в настой растворимые вещества, тем менее вкусен чай.

Из растворимых веществ прежде всего **следует обратить внимание на шесть самых важных групп или составных частей чая: это дубильные вещества, эфирные масла, алкалоиды, аминокислоты, пигменты и витамины.** Большинство из них было известно давно, но старые представления о всех этих группах веществ в значительной степени расширились.

ДУБИЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА — один из существенных

компонентов чая и чайного настоя. Они составляют 15–30 % чая и представляют собой сложную смесь более трех десятков полифенольных соединений, состоящую из танина и различных (по крайней мере, семи) катехинов, полифенолов и их производных. Представление о том, что танин придает чаю горечь, неверно. Если в свежем чайном листе танин действительно обладает горьким вкусом, то после фабричной обработки эта горечь исчезает, и танин в чае приобретает приятную терпкость, придающую основной вкус настою чая.

Особо следует подчеркнуть, что танин и катехины чая обладают свойствами витамина Р и именно из-за наличия танина чай является для нас главным источником получения этого важного витамина, о значении которого будет сказано ниже.

Как правило, содержание танина в зеленых чаях значительно выше, чем в черных (почти вдвое), ибо в зеленых чаях танин находится почти в неокисленном состоянии, в то время как в черном байховом чае до 40–50 % танина окислено. Из черных же чаев в чаях Южной Азии — индийском, цейлонском и явском — содержится больше танина, чем в китайском, грузинском, азербайджанском и краснодарском. **Танин придает южным чаям более резкий, можно сказать, более доходчивый чайный вкус, ценимый некоторыми категориями потребителей.** В грузинских чаях танина бывает больше в листьях июньского, июльского и августовского сборов, а в майском и сентябрьском — значительно меньше. Кроме того, обычно во всех чаях высших сортов танина содержится больше, чем в низших.

Дубильные вещества чая не остаются неизменными. Продукты их окисления — хиноны, возникающие в ходе фабричного производства чая, в свою очередь производят окисление других веществ чайного листа и образуют многие ароматические продукты, участвующие в создании аромата чая. Таким образом, значение дубильных веществ в чае огромно, и они не оказывают дубящего действия на слизистую оболочку желудка человека, как думали в старину.

ЭФИРНЫЕ МАСЛА имеются как в зеленом листе, так и в готовом чае. Несмотря на их крайне незначительное количество, они более других веществ привлекали внимание человека: именно им справедливо приписывали неповторимый чайный аромат. От них, следовательно, зависит и качество чаев. Теперь установлено, что эфирных масел в зеленом листе чая содержится всего лишь около 0,02 %. Это значит, что для получения 100 г этих масел в чистом виде надо переработать свыше полутонны чайного листа. Хотя при переработке чайного листа потеря эфирных масел достигает 70–80 %, при этом происходит и другой

процесс — возникновение новых эфирных масел. Число химических компонентов в составе эфирных масел доходит в готовом чае, по одним данным, до 20 и выше, а по другим, более новым сведениям, — до 32. И тем не менее именно среди эфирных масел находится известное число все еще не выясненных и ряд химически не раскрытых, хотя и обнаруженных соединений. **Многие эфирные масла обладают запахами роз, меда, ванили, цитрусовых, сирени, корицы.** Неудивительно, что смесь такого ассортимента пахучих веществ способна создать неповторимый по своему аромату букет.

Химически чистые эфирные масла представляют собой алифатические и ароматические углеводороды, альдегиды, кетоны, фенолы, сложные кислоты (вроде салициловой) и другие исключительно летучие, легко испаряющиеся соединения. **Большинство из них способно улетучиваться не только при значительном повышении температуры, но и при неправильном хранении или неправильной заварке. Вот почему присутствие этих веществ в чайном настое в значительной степени зависит от нас самих.** Кроме того, содержание и состав эфирных масел и их растворимость в различных типах чая различны. Наибольшее количество эфирных масел в виде растворимых ароматических альдегидов содержится в красных чаях (оолонгах), наиболее ароматных из всех видов чая, отчего их нередко используют для примеси к некоторым сортам черного чая. Наоборот, в зеленых и желтых чаях ароматические альдегиды, входящие в состав эфирных масел, находятся в связанном состоянии и потому менее выходят в настой, не принимают деятельного участия в образовании аромата готового чая. Там аромат создается в основном за счет иных химических веществ, в первую очередь танина.

Существенным компонентом чая являются и АЛКАЛОИДЫ. Среди алкалоидов самым известным всегда был и остается кофеин или, как его еще называют в составе чая, теин. **Кофеин — один из главных виновников тяги людей к чаю как тонизирующему напитку.** В чистом виде он представляет собой бесцветное, не имеющее запаха, но горькое на вкус вещество, содержащееся, впрочем, не только в чае, но и в кофе, какао, орехах кола, матэ и некоторых других тропических растениях.

Вопреки распространенному мнению, кофеина гораздо больше содержится именно в чае (от 1 до 4 %), чем в кофе, но чайный кофеин, или теин, действует мягче, чем чистый кофейный кофеин, по целому ряду причин: во-первых, потому, что для заварки берут обычно меньшее количество чая, чем кофе, и, следовательно, создают меньшую концентрацию кофеина, а во-

вторых, **кофеин выступает в чае не изолированно, а в комплексе с танином, образуя соединение таннат кофеина, который действует более опосредованно, более смягченно на сердечно-сосудистую и центральную нервную систему. Кофеин чая** обладает еще одним замечательным свойством: он **не задерживается, не накапливается в организме человека**, что исключает опасность отравления кофеином при самом частом употреблении чая.

Английский чаевод Ч. Р. Харлер подсчитал, что даже англичане, у которых норма потребления чая самая высокая в мире (5 кг в год и выше), «съедают» ежегодно в среднем по 132 г кофеина каждый, что не так уже много в расчете на сутки. Но и эта цифра является лишь теоретической, ибо практически в чайный настой никогда не выходит весь кофеин, содержащийся в сухом чае, а максимум 35–80 % его, т. е. примерно 95–100 г в год, или менее чем 0,3 г в сутки. А при нашем потреблении чая, составляющем всего $^1/_{10}$ того, что приходится на англичанина, опасности злоупотребить кофеином абсолютно не существует: через чай мы получаем в сутки поистине микроскопическую дозу кофеина — 0,01 г, в то время как стимулирующая суточная доза, допускаемая фармакологами, по меньшей мере в 30 раз больше!

Кофеин принадлежит к тем немногим веществам чая, состав и количество которых крайне незначительно изменяются при переработке. Между тем различные сорта чая содержат различный процент кофеина. Долгое время это оставалось загадкой. Затем выяснилось, что кофеин распределяется неравномерно в чайном растении. Первый листочек флеши содержит 4–5 % кофеина, второй — 3–4 %, третий — 2,5 %, остальные — от 0,5 до 1,5 %. В семенах же чая кофеин совершенно отсутствует. Это говорит о том, что **кофеин не заложен в чае от рождения, а приобретается в процессе выращивания чайного куста.** Отсюда понятно, что чаи высокого качества, изготовленные из первых листочков, содержат больше кофеина, чем чаи из грубого сырья. Вот почему прессованные чаи, где кофеин практически отсутствует, народы Бурятии, Калмыкии, Монголии могут пить в очень больших количествах. И вот почему казахи, туркмены, употребляющие черный чай также в больших количествах, предпочитают его вторые и даже третьи сорта, где кофеин содержится в крайне малых дозах, зато много танина, пектинов, столь важных для предотвращения желудочно-кишечных заболевании в условиях Средней Азии.

Некоторые потребители заблуждаются, думая, что кофеин определяет крепость чая. Это совершенно не так. Например, в цейлонском чае, который принято считать крепким, кофеина

содержится заметно меньше, чем в китайских чаях, считающихся среди массового потребителя слабыми.

Помимо кофеина, в состав чая входят в незначительном количестве и другие алкалоиды. Это растворимые в воде теобромин и теофиллин (они являются хорошими сосудорасширяющими и мочегонными средствами), труднорастворимый в воде адеин и совершенно нерастворимый в воде гуанин — пуриновое основание с отрицательными свойствами. Его можно вывести из чайного листа в настой только в результате резкого кипячения или длительного подогревания заваренного чая. Вот почему нельзя делать чай «покрепче» на огне.

БЕЛКОВЫЕ ВЕЩЕСТВА вместе со свободными аминокислотами составляют от 16 до 25 % чая. *Белки — важнейшая составная часть чайного листа.* Белками являются все ферменты. Кроме того, белки служат источником тех аминокислот, которые возникают в процессе переработки чайного листа в готовый чай. По содержанию белков и их качеству, а следовательно, **по питательности чайный лист не уступает бобовым культурам.** Особенно богаты белками зеленые чаи (среди них более всего японские).

Повышенное содержание белков не вредит качеству зеленого чая, но снижает качество черного в том смысле, что ухудшает его вкус и цвет, поскольку большое количество белков в готовом настое чая сопровождается снижением в нем содержания танина, что подтверждается блеклым колером такого чая.

В чайном листе присутствуют главным образом белки, растворимые в щелочах, — глютелины, и в меньшей степени — белки, растворимые в воде, — альбумины. В процессе переработки листа количество альбуминов в чае увеличивается на 10 %. В готовом зеленом чае альбуминов больше, в то время как в черных чаях в основном содержатся глютелины.

Что касается АМИНОКИСЛОТ, то их в чае обнаружено 17, причем природа одной из них до сих пор не выяснена. Среди аминокислот чая имеется глютаминовая кислота, чрезвычайно важная для жизнедеятельности человеческого организма, активно способствующая восстановлению истощенной нервной системы.

Аминокислоты при взаимодействии с сахарами, а также танином и катехинами в условиях повышенных температур в процессе производства чая образуют альдегиды и таким образом принимают участие в образовании аромата чая.

ПИГМЕНТЫ, *входящие в состав чая, играют также немаловажную роль. Люди давно заметили способность чайного настоя принимать различную окраску, всевозможные оттенки от*

светло-зеленого до темно-оливкового и от желтоватого и розоватого до красно-коричневого и темно-бурого, и связывали с наличием в чае различных красителей. Однако долгое время считали, что основным красителем являются дубильные вещества. Между тем в пигментации (окраске) чайного настоя принимают участие такие пигменты, как всем известный хлорофилл, содержащийся главным образом в зеленом чае, а также ксантофилл и каротин, содержащиеся в моркови и присутствующие в основном в черных чаях.

Более тщательные исследования последних лет показали, что цветность настоя связана главным образом с двумя группами красящих веществ — теарубигинами и теафлавинами. Первые, дающие красновато-коричневые тона, составляют 10 % сухого чая; вторые, имеющие золотисто-желтую гамму, — лишь 2 %. При этом теафлавины состоят из собственно теафлавина и теафлавин-галлата и являются весьма нестойкими веществами: при малейшем окислении они переходят в теарубигины. Это свойство пигментов чая объясняет многие свойства настоя. Например, его побурение. Вы, наверное, замечали, как спитой и низкосортный чай быстро буреет, становится непрозрачно-темным, если его оставить постоять некоторое время. Это означает, что происходит окисление теафлавинов, дающих не только и не столько цвет, сколько тон, яркость настоя.

Отсутствие или присутствие теафлавинов в чае служит, таким образом, довольно точным и наглядным показателем качества чая. Так, постоянное соотношение теафлавинов и теарубигинов в хорошем чае равно 1:10, а в плохом — 1:20. Это дало возможность разработать простую и точную шкалу качества чая, выражаемого в точных цифровых показателях, и следить за изменением его по этой шкале. Согласно международным правилам любой купаж чая должен иметь соотношение теафлавинов и теарубигинов не ниже чем 1:16, т. е. быть по крайней мере средним чаем по качеству, а при соотношении выше 1:25 чай должен быть объявлен не пригодным к употреблению и снят с продажи. Установление этих показателей весьма несложно и может быть произведено любой биохимической и медицинской лабораторией.

Таким образом, современный уровень знаний о составе чая помогает находить объективные критерии для определения его качества и переходить от категорий субъективных органолептических и эстетических оценок к краткому и бесстрастному языку цифр.

Кроме перечисленных шести важнейших групп веществ, немалое значение для потребителя чая имеют минеральные,

неорганические, смолистые вещества, а также органические кислоты, содержащиеся в чае в меньших количествах.

Минеральных и других неорганических веществ в чае содержится от 4 до 7 %. Они не ограничены солями железа, открытыми в чае сравнительно давно. Помимо железистых соединений, в чае присутствуют и такие металлы, как магний, марганец, натрий. Вместе с кремнием, калием, кальцием они крайне важны для питания различных тканей человека и особенно для образования в нашем организме центров электростатических и радиоактивных явлений. В чае содержатся и другие металлы и неорганические вещества в виде микроэлементов, в том числе фтор, йод, медь, золото и др. Все они входят в состав сложных соединений, но, находясь в коллоидальном состоянии, поддаются растворению в воде и выходят в чайный настой (особенно фтор и йод, служащий антисклеротическим средством).

Особо следует указать на фосфор и его соединения. В грузинском чае обнаружены фитин, гексозомонофосфат, гексозодифосфат, ортофосфорная кислота, служащие для питания нервной ткани. **Чем выше сорт чая, тем больше в нем фосфора и калия.** Последний весьма важен для поддержания нормальной деятельности сердечно-сосудистой системы.

В состав чая входит и небольшая по удельному весу, но разнообразная группа смолистых веществ. Это сложные по химическому составу комплексы: спирты (резенолы), смоляные кислоты, смоляные фенолы и другие органические соединения. Они пока крайне мало изучены. Но их роль в чае в общих чертах ясна: они выступают в основном как носители, а еще в большей степени как фиксаторы чайного аромата.

Другую группу растворимых органических соединений в чае образуют ОРГАНИЧЕСКИЕ КИСЛОТЫ (около 1 %), в состав которых входят щавелевая, лимонная, яблочная, янтарная, пировиноградная, фумаровая и еще две-три кислоты. В составе чая они еще слабо исследованы, но ясно, что в целом они повышают пищевую и диетическую ценность чая.

В чае имеются, наконец, четыре группы веществ, составные части которых лишь частично растворимы в воде либо совсем нерастворимы. Эти группы веществ имеют поэтому большее значение для производства чая, чем для потребителя. К ним относятся ферменты, пектиновые вещества, глюкозиды и углеводы.

ФЕРМЕНТЫ, или ЭНЗИМЫ, содержатся в чае в основном в нерастворимом, связанном состоянии. Это биологические катализаторы. С их помощью происходят все химические

превращения как в живом чайном растении, при его росте, так и в процессе фабричного приготовления чая. Замечательно то, что каждый фермент обладает способностью действовать только на определенное вещество, не затрагивая других. Именно используя по-разному ферментативные окислительные процессы, человек смог получать чаи разного типа, сорта и качества из одного и того же сырья.

Основных ферментов чая три, а всего свыше десяти. Главные из них — полифенолоксидаза, пероксидаза и каталаза. Первые два имеются и в растворимом, и в связанном состояниях. Они вызывают ферментацию чая. Каталаза содействует общему процессу ферментации, освобождает кислород в чае. Чрезвычайно активным ферментом чая является также инвертаза.

ПЕКТИНОВЫЕ ВЕЩЕСТВА — *это коллоидные вещества со сложным составом. Содержание их в чае колеблется от 2 до 3 %. В присутствии сахаров и кислот они могут образовывать студенистые массы — желе.* Пектины имеют немаловажное значение для сохранения качества чая: с ними связано такое физическое свойство чая, как его гигроскопичность. При недостатке в чае пектиновой кислоты его гигроскопичность резко повышается, а следовательно, чай портится быстрее. Дело в том, что пектиновая кислота покрывает каждую чаинку тонкой, слабопроницаемой для влаги желатиновой пленкой и таким образом играет для чая роль «дождевого плаща». В последнее время все более определяется положительная роль пектинов для человеческого организма, особенно при лечении желудочно-кишечных заболеваний. Хороший по качеству чай содержит, как правило, больше водорастворимых пектинов, чем плохие сорта чая.

УГЛЕВОДЫ в *чае содержатся разнообразные — от простых сахаров до сложных полисахаридов. Чем выше в чае процент содержания углеводов, тем ниже его сорт. Поэтому углеводы являются своего рода балластом для чая.* К счастью, большинство их нерастворимы. Причем нерастворимы как раз ненужные человеку полисахариды — крахмал, целлюлоза, гемицеллюлоза, составляющие от 10 до 12 % чая. Зато полезные углеводы — сахароза, глюкоза, фруктоза, мальтоза (их в чае от 1 до 4 %) растворимы. **Наличие небольшого количества растворимых сахаров — одно из замечательных преимуществ чая, оно не только делает чай идеальным антисклеротическим напитком, особенно в сочетании с йодом и витамином Р, но и обеспечивает сохранение в чае витамина В,** обычно поглощаемого сахарами.

Итак, даже беглое и неполное ознакомление с химическим

составом чая убеждает нас в том, что природа создала в чайном листе своеобразный химический склад или, вернее, целую химическую лабораторию. Причем самое удивительное и замечательное в том, что это постоянно действующая лаборатория. Сложнейшие химические изменения, взаимодействия, процессы окисления и превращения одних веществ в другие происходят в чайном листе непрерывно, не только пока он жив, пока он растет, не только тогда, когда, попадая на фабрику, он подвергнут всевозможным завяливаниям, скручиваниям и ферментации, но даже и тогда, когда он превращается в маленькую сухую чаинку и, казалось бы, безжизненно лежит с миллиардами себе подобных где-нибудь на полках магазина или в вашем кухонном шкафу.

Древние китайцы считали необходимым выдерживать чай по меньшей мере один год, чтобы он приобрел нужную кондицию, т. е. чтобы в нем произошли во время длительного хранения такие химические процессы, которые привели бы к улучшению его ароматических и вкусовых свойств, к повышению его качества. Правда, при этом требовались особые условия хранения, ибо при неправильном хранении в чае также будут происходить химические процессы, но они приведут не к улучшению, а, наоборот, к резкому ухудшению его качества. Но это уже другой вопрос, на котором мы подробнее остановимся ниже.

Одна из замечательных способностей чайного растения состоит в том, что оно вытягивает из почвы и синтезирует самые разнообразные и редкие, притом полезные для человека вещества. Природа не остановилась на этом и щедро одарила готовый чай другой, не менее удивительной способностью — отдавать в раствор свою самую лучшую, самую ценную, самую полезную для человека часть.

Вот почему и теперь, зная химический состав чая, мы с еще большим правом, чем древние, можем восхищаться этим напитком и так же, как древние, имеем все основания смотреть на чай как на чудо.

Витамины чая

В чае присутствует чуть ли не весь алфавит витаминов. В нем имеется провитамин А — каротин, важный для нашего зрения (особенно для людей пожилого возраста, склонных к заболеванию глаз кератитом) и обеспечивающий нормальное состояние нежнейших слизистых оболочек — носа, глотки, гортани, легких, бронхов, мочеполовых органов.

В чае представлена и обширная группа витамина В. Витамин B_1 (тиамин) способствует нормальному функционированию всей нашей нервной системы, а также принимает участие в регулировании деятельности большинства желез внутренней секреции (надпочечников, щитовидной железы и половых желез). Неплохо действует этот витамин и на больных диабетом, язвой желудка и подагрой. Витамин B_2 (рибофлавин) делает нашу кожу красивой, эластичной, предотвращает или снижает ее шелушение, сухость, а также облегчает излечивание экземы. Но, кроме того, рибофлавин применяют для лечения тяжелых заболеваний печени: бронзовой болезни, циррозов, гепатитов, диабета, а также при дистрофии миокарда. К группе витаминов В принадлежит и пантотеновая кислота — витамин B_{15}, препятствующий развитию кожных заболеваний (дерматитов) и крайне важный для нашего организма как катализатор всех процессов усвоения поступающих веществ. Наконец, близка к этой группе и никотиновая кислота (витамин РР) — противоаллергический витамин, очень устойчивый к высоким температурам и хорошо растворимый в воде. В этом витамине особенно нуждаются люди, систематически употребляющие в пищу кукурузу или очищенный рис, в которых витамин РР почти полностью отсутствует. Содержание никотиновой кислоты в чае исключительно велико, в сотни раз больше, чем витамина B_1.

Имеется в чае и витамин С. В свежем чайном листе его в 4 раза больше, чем в соке лимона и апельсина, но при фабричной обработке часть витамина С, естественно, теряется. И тем не менее его остается не так уж мало, особенно в зеленых и желтых чаях, где аскорбиновой кислоты в 10 раз больше, чем в черных.

Но основным витамином чая является витамин Р. Витамин Р (или C_2) в комплексе с витамином С резко усиливает эффективность аскорбиновой кислоты, способствует ее накоплению и задержанию в организме, а также помогает усвоению витамина С. Почти всем продуктам из чая, содержащим катехины, в том числе чайным красителям, свойственна так называемая Р-витаминная активность, т. е. способность

действовать, как витамин Р. Витамин Р укрепляет стенки кровеносных сосудов, предотвращает внутренние кровоизлияния. **По содержанию витамина Р чай не имеет себе равных в растительном мире,** он в этом отношении гораздо богаче гречихи (85 единиц в чае, 61 — в гречихе). Наибольшей Р-витаминной активностью обладает зеленый чай. Однако не только в зеленом, но и в черном чае, особенно в высокотанинных сортах, содержится витамин Р. Выпивая 3–4 стакана чая хорошей крепости, мы обеспечиваем свой организм суточной профилактической дозой витамина Р. Не менее важен для нас и содержащийся в чае витамин К, способствующий образованию в печени протромбина, необходимого для поддержания нормальной свертываемости крови.

Глава 6
Чай и здоровье человека

ЗА МНОГО СТОЛЕТИЙ ДО ТОГО, КАК ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ЧАЯ СТАЛ ИЗВЕСТЕН, ЛЮДИ ПУТЕМ НАБЛЮДЕНИЙ И ЖИЗНЕННОГО ОПЫТА ОБНАРУЖИЛИ МНОГИЕ ЛЕЧЕБНЫЕ И ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ЧАЯ.

Чай издавна прославляли как исцеляющий напиток и поначалу употребляли как лекарственное средство. Люди прежде всего заметили, что чай стимулирует жизнедеятельность организма, усиливает работоспособность, ликвидирует усталость. Долгое время думали, что чай оказывает тонизирующее действие на человека в первую очередь тогда, когда служит ему для утоления жажды и для согревания; затем заметили, что чай повышает энергию, поскольку действует и как средство, утоляющее голод. Действительно, ни в коей мере не заменяя пищи, чай в то же время помогает человеку выдерживать довольно длительное время ее недостаток, причем при употреблении чая во время скудного питания не только замедляется потеря массы, но и, главное, в значительной степени сохраняется работоспособность. Это свойство чая — **замедлять или уменьшать изнашиваемость человеческого организма** — издавна обеспечило ему славу идеального напитка для путешественников, моряков, геологов, охотников и людей других профессий, которые вынуждены работать в полевых условиях, часто менять обстановку, испытывать физические и нервные нагрузки, перенапряжение. Не случайно чай был принят «на вооружение» как обязательный продукт питания вначале в английской, а затем и во всех других армиях мира[10]. Только впоследствии стало известно, что **калорийность чая (точнее, свежего листа) почти в 24 раза выше калорийности пшеничного хлеба, что объясняется высоким содержанием в чае белковых веществ**[11].

Чашка чая с одной столовой ложкой молока и куском сахара дает 40 калорий (по некоторым данным, 50 калорий). При замене молока сливками и употреблении более крепкого чая с двумя кусками сахара на чашку калорийность порции крепкого чая повышается до 95–100 калорий.

Современные представления о физиологическом действии чая и его лечебных свойствах открывают перспективы активного использования чая как массового оздоровительного средства.

Между тем о профилактических и лечебных свойствах чая

потребитель имеет весьма смутное представление, а зачастую находится в плену довольно невежественных предрассудков. Вот почему мы остановимся подробнее на вопросе о том, какое действие оказывает чай на наши внутренние органы и центральную нервную систему.

Начнем с органов пищеварения. Давно было замечено, что крепкий чай действует как **хорошее средство при расстройствах желудка**, причем в случаях острого расстройства чай фактически остается единственным продуктом питания, который больной может употреблять в пищу.

Вместе с тем старая фармакология указывала, что 2,5–3 г экстракта танина, принятые в течение суток, способны вызвать у здорового человека запор на 3 дня. Однако предпринятый английскими учеными эксперимент не дал ожидаемого результата. Не было даже зарегистрировано ни одного случая задержки стула, хотя дозу экстракта танина увеличили. Страхи старой медицины оказались необоснованными. Наоборот, чай помогает во многих случаях отрегулировать процесс пищеварения.

Более того, сравнительно недавно трудами наших ученых были экспериментально установлены **бактерицидные** (бактериостатические) свойства теотанина, т. е. способность убивать или подавлять не только бактерии гниения, но и более специфических микробов вроде дизентерийной палочки Флекснера, тифопаратифозных палочек «А», гемолитического желтого стафилококка и золотистого стрептококка.

В этом отношении интересна работа туркменского врача С. И. Бердыевой[12], которая исследовала 14 сортов чая и установила, что зеленый чай обладает наиболее сильными бактерицидными свойствами. При этом чем выше сорт зеленого чая, тем резче выражена его антимикробная активность. Кроме того, настой зеленого чая на второй день (и тем более на третий) после приготовления убивает большее количество микробов, чем свежеприготовленный, хотя и теряет свои вкусовые и ароматические свойства[13]. Доктор Бердыева испытывала зеленый чай на дизентерийных и брюшнотифозных больных. В самых тяжелых случаях дизентерийные палочки пропадали от зеленого чая уже на 2–3-й день лечения, а полное выздоровление наступило на 5–10-й день, в то время как при обычном лечении требуется несколько недель. А когда через полгода тех же больных вновь обследовали, то никто из них не оказался скрытым бациллоносителем, ни у кого не повторилось заболевание. Лечение дизентерии зеленым чаем в несколько раз эффективнее, чем лечение другими дорогостоящими и дефицитными

препаратами, а кроме того, более полезно для здоровья больных, так как не дает побочных осложнений.

Чай благоприятно действует на пищеварительный тракт человека также в силу своей способности адсорбировать вредные для организма вещества, поэтому чай не только «очищает» органы пищеварения от микробов, но и выполняет своеобразную химчистку всего содержимого нашего желудка, почек и отчасти печени[14].

Наконец, другие свойства чайного танина делают чай превосходным профилактическим и лечебным средством от атонии (ослабления тонуса) пищеварительного тракта. В целом чай **способствует усвоению пищи**, чрезвычайно облегчает процесс пищеварения, создает условия для его правильного течения, предотвращая тем самым заболевания пищеварительных органов. **Вот почему столь полезно пить чай после еды, особенно после жирной, мясной и тяжелой пищи.**

Не менее благотворное влияние оказывает чай на почки и мочевыводящие пути. Из-за наличия теобромина чай обладает **умеренным мочегонным свойством**. По-видимому, огромное значение для органов мочеполового тракта играют эфирные масла, содержащиеся в чае, а также кофеин, который стимулирует деятельность почек, действуя как диуретик.

Есть данные, что чай эффективен как предупредительное **средство против образования камней печени, почек и мочевого пузыря**. Китайцам, например, почти неизвестна желчно- и мочекаменная болезни. А ведь именно китайцы, как никто в мире, не только регулярно пьют чай, но и умеют заваривать его, сохраняя в настое максимум эфирных масел.

Чай способствует накоплению витамина С в печени, почках, селезенке, надпочечниках, что облегчает работу этих органов у здорового человека и помогает быстрее излечивать их в случае заболевания.

Очистительные свойства чая положительно сказываются и на нашей лимфатической системе. Людям, склонным к заболеваниям лимфатических желез, можно посоветовать чай как превосходное профилактическое средство.

Что же касается органов дыхания, то замечено, что при потреблении чая количество вдыхаемого легкими воздуха и выдыхаемой ими углекислоты увеличивается, т. е. дыхательный обмен при чаепитии идет интенсивнее не только по сравнению с состоянием покоя, но и по сравнению с тем, какой дыхательный обмен вызывает кофе. Вот почему при всех простудных и воспалительных заболеваниях органов дыхания (бронхи, легкие) чай бывает исключительно полезен и как потогонное, и **как**

стимулирующее дыхательный процесс средство.

Аналогичное стимулирующее воздействие оказывает чай и на дыхание нашей кожи, а также на ее общее состояние. Если от кофе деятельность кожи понижается, то чай, наоборот, **усиливает эту деятельность, вызывает расширение кожных пор**, содействует интенсивному потоотделению и не только механически, но и биохимически очищает и прочищает поры. Кроме того, витамин B_2, содержащийся в чае, способствует повышению эластичности кожных покровов, ликвидирует сухость кожи, делает ее упругой, полнокровной, а витамины Р и К придают коже красивый внешний вид и приятный телесный цвет, укрепляя стенки мельчайших сосудов и устраняя тем самым возможность различных подкожных кровоизлияний, проявляющихся в виде посинения или покраснения отдельных участков кожи.

Вполне понятно, что если чай оказывает комплексное оздоровляющее воздействие на все внутренние органы, занимающиеся переработкой и обменом веществ, то он должен благотворно влиять на общий обмен веществ в нашем организме, выполнять роль своего рода регулятора обмена веществ, а следовательно, и предотвращать болезни, связанные с нарушением этого обмена. И действительно, еще в древности было замечено, что **чай освобождает от тучности, предупреждает подагру, накопление солей** и других токсинов, излечивает от золотухи. Чай используется для лечения различных авитаминозов, в частности цинги. Профилактическая доза 3–5 г, а лечебная 10–15 г на одну заварку (т. е. на каждые 175–200 $см^3$ воды).

Наконец, **чай превосходно действует на кроветворение и сердечно-сосудистую систему**. Соли железа, имеющиеся в чае, играют положительную роль в кровообразовании, улучшают состав крови, повышают количество красных кровяных телец, а катехины чая активизируют деятельность печени и селезенки, помогают через эти органы обогащению крови витаминами.

Что же касается сосудистой системы, то **чай действует на нее успокаивающе, ликвидирует спазмы сосудов**, расширяет их и тем самым облегчает процесс кровообращения, создает нормальное кровяное давление. Поэтому предубеждения гипертоников против чая абсолютно необоснованны. Наоборот, при гипертонии катехины чая, употребленные в более концентрированном виде, как препарат, снижают кровяное давление и во всех случаях снимают головные боли и шум в ушах. Людям, предрасположенным к апоплексии или закупорке сосудов, особенно полезен зеленый чай, ибо он поддерживает

нормальную упругость стенок мельчайших кровеносных сосудов — капилляров, укрепляет эти стенки в случае их слабости, предотвращает их проницаемость и тем самым значительно снижает возможность внутренних кровоизлияний.

Чай способен предотвращать, а иногда и устранять небольшие кровоизлияния, кровотечения слизистых оболочек, десен и даже отеки. Крепкий зеленый чай, а особенно препараты катехина из него, были с успехом использованы при лечении тяжелых кровоизлияний желудочно-кишечного тракта и головного мозга и при старческой хрупкости капилляров. В наиболее серьезных случаях — при кровоизлияниях в глазное дно, различных капилляро-токсикозах, ревматическом эндокардите и при болезни Верльгофа — применяют концентрированный препарат витамина Р, выделенный из чая.

На Р-витаминном эффекте катехинов чая основано использование чая (опять-таки в первую очередь зеленого) против разного рода лучевых воздействий: при солнечных ударах, кварцевых ожогах, рентгеновских облучениях.

В Китае, где веками эмпирически было известно, что **чай является одним из радикальнейших средств предотвращения склероза** и способствует долголетию, не считали даже нужным это как-то доказывать. Лишь последнее время китайские ученые поставили перед собой задачу не только исследовать, как действует чай, благодаря чему, каким свойствам он предотвращает склероз, но и выяснить, какие сорта китайского чая способны к этому в большей степени. Результаты этого исследования в 80-х годах оказались сенсационными: тщательно выверенные биохимические опыты, поставленные на трех группах животных, показали, что **фуцзяньские красные чаи буквально размывали и смывали, счищали жировой слой и тромбы в кровеносных сосудах**, содействовали поддержанию высокой концентрации в организме витаминов Р, С и Е и успешно ликвидировали холестерин в крови. Интересно, что из двух групп животных, одной из которых вводили холестерин, но поили жиденьким трехпроцентным раствором фуцзяньского чая, а другую — только чистой водой, последняя умерла через 14 дней, а первая благополучно выжила. Если учесть, что человек употребляет 10–15-процентную, а порой и 20–25-процентную концентрацию чайного напитка (заварки), то можно понять, почему китайским ученым удалось при помощи одной лишь чаетерапии излечивать людей с такими болезнями, как церебральный артериосклероз, гиперлипидемия, артериальный тромбофлебит и инфаркт миокарда, и даже выводить людей из состояний тяжелого инсульта.

Тонизирующее воздействие чая испытывает и наша мышечная система, наша мускулатура, следствием чего и является повышение работоспособности. Однако чай оказывает на нее влияние не прямо, а косвенно — через посредство сосудистой, дыхательной и нервной систем. Влияние чая на нервную систему, особенно на центральную нервную систему, ученые признавали с древнейших времен.

Всем, кто знаком с чайным напитком, приходилось испытывать его воздействие на деятельность мозга. В литературе о чае отмечают не только тот известный факт, что **чай благодаря кофеину снимает головную боль и придает душевную бодрость, прогоняет сон и дает возможность работать ночью, но и то, что чай помогает раскрытию творческих сил мозга, увеличивает способность мозга перерабатывать полученные впечатления, располагает к более углубленному и сосредоточенному мышлению.** Многие ученые отмечали, что именно под влиянием чая творческий процесс резко облегчается и что хотя при этом значительно усиливается полет фантазии, возникновение идей и ассоциаций, но в то же время внимание человека не рассеивается, как при действии других стимуляторов, вроде алкоголя, а, наоборот, с еще большей легкостью сосредоточивается на определенном вопросе.

Активизация деятельности головного мозга, т. е. усиление процесса мышления и его углубление, происходит под действием чая потому, что чай усиливает процесс питания кислородом сосудов головного мозга, расширяет их, облегчает и углубляет дыхание, очищает организм и прежде всего кровеносную систему от токсинов.

Но, помимо такого косвенного воздействия, чай действует и непосредственно на нашу периферическую и центральную нервную систему, в частности на кору головного мозга, благодаря содержанию в нем ксантинов — именно они и дают основной стимулирующий эффект, вызывают легкость и быстроту мышления.

Замечательно, что чай даже в нормальной, а не только в повышенной дозе вызывает немедленный и вместе с тем длительный подъем. Именно благодаря мгновенному действию чая на нервную систему снимается усталость, так как чувство усталости у человека вызвано первоначально в результате утомления нервных клеток, а не утомления мышц, которое наступает значительно позже. Поэтому снятия утомления нервных клеток бывает в большинстве случаев вполне достаточно, чтобы исчезло чувство усталости в целом.

В результате комплексного положительного действия чая на

нервную, дыхательную, сердечно-сосудистую систему и другие внутренние органы создается известный «моральный» эффект от чая: после его принятия улучшается общее расположение духа, люди делаются более благодушными и миролюбивыми. Этот эффект также был известен с древнейших времен, и он дал повод к обычаю вести деловые, а особенно дипломатические переговоры за чаем.

Нельзя не сказать о том, что в последнее время в связи с изучением химического состава чая на него все больше обращают внимание фармакологи. Недалеко то время, когда разнообразные экстракты и другие препараты из чая будут находить все большее применение в медицинской практике. Таким образом, чай, начавший свою жизнь как лекарственное растение в IV веке, можно сказать, переживает на пороге своего полуторатысячелетнего юбилея «вторую молодость».

Вот несколько примеров того, что чай как лекарство не только не устарел, но идет полностью в ногу с нашим атомным веком.

По опытам доктора Д. Ф. Маккледона (США), в чае содержится настолько высокий процент фтора, что его можно с успехом использовать в качестве удобного и эффективного средства, предотвращающего порчу зубов, и главным образом, препятствующего возникновению кариеса — болезни, разрушающей эмаль зубов. Только ввиду того, что большинство людей пьет чай с сахаром, который как раз содействует порче зубов, профилактическое значение чая резко снижено. Поэтому доктор Маккледон рекомендует пить чай без сахара, причем взрослым, подверженным кариесу, в более высокой концентрации, чем обычно. Детям же можно давать чай даже с годовалого возраста, но обязательно с молоком и не слишком много, причем преимущественно утром, чтобы не ухудшить сон ребенка.

Еще более поразительно открытие японских ученых Тейджи Угай и Энци Хаяши, доказавших, что чай является прекрасным противоядием при отравлении организма стронцием-90. Этот вредный изотоп, как правило, содержащийся в радиоактивных осадках, проникает в организм человека не только непосредственно из радиоактивного воздуха, но и с молоком и овощами и вызывает такие раковые заболевания, как лейкемия. Наблюдения за больными, пострадавшими от атомного взрыва в Хиросиме, показали, что те из больных, которые уехали к родным в чаепроизводящий район Уджи и пили много высококачественного зеленого чая, не только выжили, но и определенно заявили, что от чая им стало лучше.

Проверка действия чая и его экстракта на животных, которым был введен стронций-90 в смертельной дозе, показала, что чай поглощает до 90 % опасного изотопа, иными словами, почти полностью ликвидирует его вредное воздействие на организм. Оказалось, что при одновременном введении чая и стронция танин чая адсорбирует и уничтожает стронций-90 раньше, чем тот успевает дойти до костного мозга. Японские ученые считают, что дозировку стронция–90 всегда можно держать в организме гораздо ниже допустимого уровня, если регулярно пить достаточное количество крепкого зеленого чая.

В заключение нелишне будет напомнить и о некоторых старых, народных, но, к сожалению, не всем известных способах применения чая при различного рода широко распространенных недомоганиях.

1. Очень крепкий и сладкий (с сахаром) горячий чай с молоком — противоядие при отравлениях алкоголем, наркотиками, лечебными препаратами (например, люминалом).

2. Теплый чай средней заварки с лимоном, черным перцем и медом — мочегонное и потогонное средство при простудных заболеваниях дыхательных путей и легких.

3. Крепкий охлажденный настой смеси зеленого и черного чая с добавлением небольшого количества виноградного сухого вина (1 чайная ложка на 1 стакан) — средство для промывания глаз при воспалительных процессах век, засорении слизистой оболочки, а также при конъюнктивитах.

4. Сок свежего чайного листа, экстракт чая или растертый в порошок сухой чай могут служить средством от ожогов.

5. Жевание сухого зеленого чая хорошо помогает от тошноты и при сильных позывах на рвоту у беременных женщин, при укачивании в автомашине и при морской болезни.

6. Крепкий настой зеленого чая может быть использован при лечении наружных язвенных заболеваний, а также язвы желудка и двенадцатиперстной кишки при условии систематического употребления.

Использование чая в лечебных целях должно основываться на хорошем знании всех видов и типов чая и действия их. Но и этого мало. Необходимо, чтобы применяемый чай был правильно заварен, взят в правильных пропорциях и нормах. Несоблюдение этих правил приводит подчас к тому, что чай оказывает на организм отрицательное, вредное действие. Так, при высокой концентрации настоя чай может вызывать состояние повышенной бодрости, в частности бессонницу (если чай был выпит непосредственно перед сном), а при сверхвысокой концентрации — быстрый и глубокий сон. Вот почему нередко в старинных

книгах можно встретить странное, казалось бы, указание, что чай — снотворное средство. Да, чай может действовать и как снотворное в зависимости от того, в каких количествах, в какой концентрации он будет употреблен. Обычно такое воздействие оказывает более чем десятикратная доза чая (в объеме стакана, конечно, а не десяти стаканов чая).

Но было бы ошибочно думать, что крепкий настой чая вреден по своим физиологическим последствиям, а жидкий чай безвреден. Как справедливо отмечал в свое время профессор С. Д. Кисляков, **особенно вредно введение в организм больших количеств горячей воды при микроскопической заварке, ибо в этом случае сказываются лишь отрицательные свойства большого количества прокипяченной и часто перекипяченной жидкости, но совсем не могут сказаться положительные свойства чая**, роль которого, по существу, сведена к роли подкрашивателя воды. Следовательно, не столько слишком крепкий, сколько слишком жидкий чай вреден.

Между тем опасения, что «крепкий чай действует наркотически», пожалуй, самые распространенные и среди потребителей, и среди медиков. Как уже было сказано выше, в чае отсутствуют какие-либо наркотические вещества, а процент кофеина, употребляемого за чаепитием, ничтожен, особенно по сравнению с содержанием кофеина в кофе (в разовой порции). Так что ни о каком наркотическом действии чая не может быть и речи. Однако убеждение в этом настолько прочно, что причину его следует объяснить подробнее.

Дело в том, что многим известен эффект привыкания человека к чаю. Происходит такое привыкание по очень простой причине: человек чувствует себя лучше, привыкнув регулярно употреблять чай, и потому не желает, естественно, отказаться от этого напитка. Однако это привыкание в корне отличается от наркотического (или алкогольного и никотинового) привыкания, от которого человек не в силах отделаться, несмотря на свое желание. Даже бросить курить люди не могут годами, а прекратить пить чай можно моментально. Уже одно это разбивает миф о «наркотическом» действии чая.

Не менее убедителен и другой аргумент. Как известно, чай регулярно употребляют в больших количествах многие народы: например, англичане, ирландцы, тибетцы, японцы, монголы, узбеки. У них «привыкание» к чаю стало национальной традицией, привычкой многих поколений, прочно вошло в быт и, главное, способствовало упорядочению этого быта, породило дисциплину в быту. Если бы чай был наркотиком, то создалось бы совершенно иное положение — не только быт, но и общественная

жизнь этих наций пришла бы в упадок.

В последнее время появились сообщения в зарубежной прессе о канцерогенном действии чая. Эти слухи — иначе их не назовешь — не имеют под собой никакой научной основы. Как раз чай, особенно зеленый, из-за наличия пектинов, катехинов и теафлавинов является профилактическим средством, предохраняющим наши слизистые оболочки (от рта до кишечника) от всевозможного инфицирования, а также от попадания канцерогенных веществ.

Конечно, людей, любящих пить обжигающий чай, нужно предостеречь от ожогов слизистых оболочек. Такие ожоги от горячей воды могут привести к возникновению рака губы, пищевода. Но виноват в этом будет отнюдь не чай, а сам факт ожога. Если же чай достаточно крепок, то даже при ожоге таким чаем не может быть отрицательных последствий, особенно если этот чай зеленый.

Отрицательное действие на организм может оказывать недоброкачественный чай, появляющийся в результате либо неправильного промышленного приготовления его, либо неправильного хранения.

Так, исследование некоторых африканских (кенийского, угандийского), южноиндийских и цейлонских чаев показало, что при чрезвычайно сильном измельчении листа во время термической обработки происходит как бы поджаривание, точнее, обгорание, обугливание чаинок, в результате чего во многих партиях мелких чаев были обнаружены канцерогены, образовавшиеся от запекания танина и особенно чайных смол и белков. Эти дефекты обработки присущи исключительно зарубежным измельченным чаям, обнаружить это может каждый внимательный потребитель, так как настой такого испорченного чая имеет резкий металлический или подгорелый привкус.

Гораздо труднее распознать другие, более опасные дефекты чая, возникающие от неправильного хранения. Чай способен поглощать пары бензина, нафталина, инсектицидов, пестицидов, стиральных препаратов и аккумулировать их в чрезвычайно большой концентрации, поэтому при неправильном хранении этих препаратов и чая — в современном домашнем хозяйстве или на складе — возможны отравления таким «чаем», причем они могут носить нечеткий, нерезкий характер, отчего трудно своевременно распознать и лечить их.

Огромное значение для достижения полезного действия чая на организм имеет его правильное заваривание. Следует со всей определенностью подчеркнуть, что многообразные полезные свойства чая, о которых сказано выше, относятся лишь к

высококачественному продукту — к чистому, без всяких примесей чаю при условии его правильного хранения и приготовления. Но ошибочно думать, что высокосортный чай даст сам по себе высокое качество настоя: чай еще нужно правильно заварить.

Не надо забывать и того, что разные внешние условия и разные типы людей требуют своих, соответствующих им видов и сортов чая. В отношении людей здесь действует не только правило «о вкусах не спорят», наряду с ним играют немалую роль индивидуальные физиологические особенности организма каждого человека: то, что для одного кажется слишком крепким, для другого может быть просто нормальным.

Для каждого человека хороший, правильно заваренный, выпитый в умеренном количестве и притом не слишком горячий чай чрезвычайно полезен и абсолютно не может обратиться во вред даже при самом частом, систематическом употреблении. Вот почему чай следует пить утром и в полдень, после плотного завтрака и обеда, а также после дневного сна. Однако избегайте пить его слишком поздно вечером, тем более непосредственно перед сном.

О том, что считается нормальным и правильным завариванием, как следует готовить чай, мы расскажем в следующей главе.

Глава 7
Чай как напиток

ЧАЙ КАК НАПИТОК ИМЕЕТ СВОЮ ИСТОРИЮ, КОТОРАЯ ЗНАЧИТЕЛЬНО ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ИСТОРИИ ЕГО РАСПРОСТРАНЕНИЯ КАК РАСТЕНИЯ.

«Чайные» и «кофейные» зоны

В Китае чай стал повседневным напитком только в VI веке, хотя до этого был известен более двухсот лет как медикамент.

Но и став напитком, чай вначале употреблялся исключительно в аристократической среде.

Понадобилось еще три столетия, прежде чем чай превратился (в начале IX века) в национальный напиток китайцев.

То же самое происходило в Корее и Японии, куда чай завезен из Китая соответственно в 510 и 552 годах и где как культовый, религиозно-церемониальный напиток его применяют с IX века, в то время как **народные массы получили возможность употреблять его не ранее XVII века, т. е. уже после того, как чай вошел в употребление в европейских странах.**

Наконец, чайный напиток рано появился в Индии, в 527 году, но так и не вышел за пределы узкого слоя буддийских монахов. Широкие массы в Индии познакомились с чаем лишь в конце XIX века и даже в начале XX века, в основном через англичан. Таким образом, разрыв между культовым и бытовым употреблением чая во всех странах Востока был весьма значительным — исчисляем несколькими веками.

Европе для распространения чая понадобился также немалый срок, хотя и гораздо менее долгий, чем на родине чая — в Азии.

В Европу чайный напиток проникал двумя совершенно независимыми один от другого путями — с запада и с востока.

В Западную Европу чай впервые был завезен из Китая португальскими мореплавателями в 1517 году, но за пределы маленькой Португалии не вышел, прочно застряв на целое столетие в этой стране, где его изредка употребляли при королевском дворе. В 1610 году голландцы сделали вторую попытку ознакомить Европу с чаем, но и на сей раз этот напиток так и не пошел дальше узкого круга амстердамских и антверпенских патрициев. Наконец, в 1664 году Ост-Индская компания прислала в подарок английскому королю как величайшую редкость два фунта (906 г) чаю, перекупленных у голландцев. Подарок совпал с появлением в Англии новой королевы — урожденной португальской принцессы Катарины Браганцской, «принесшей» своему супругу Карлу II в качестве приданого не только индийский город Бомбей, но и обычай пить чай. Но лишь в начале XVIII века чай перестал быть в Англии придворным напитком и начал распространяться среди мелкого дворянства и купечества. С середины XVIII века чаепитие из Англии как новая европейская мода стало проникать и в другие

страны Европы, разумеется, захватывая лишь привилегированные классы.

Однако во Франции, Испании, в итальянских, австрийских и немецких землях чай натолкнулся на сильную конкуренцию кофе и какао. И то и другое привозили из заморских колоний Бурбонов и Габсбургов, различные ветви которых правили в странах Южной и Центральной Европы. Особенно закрепился в этих странах кофе, завезенный в Европу еще за сто с лишним лет до появления чая.

Дело было не только в том, что кофе успел войти в привычку по крайней мере трех поколений дворянства, но и в том, что он довольно прочно вошел в быт бюргерства; его распространение стимулировала относительная дешевизна, поскольку кофейное производство в ту пору целиком базировалось на дешевом рабском труде в «своих» колониях, в то время как чай был довольно дорогим удовольствием, его надо было покупать у Китая, да и то в ограниченных количествах. **Так как в ту пору торговлю с Китаем держали в своих руках в основном Англия и Голландия, то вполне естественно, что прежде всего в этих странах начал распространяться чай.**

Частично чай проник и в Данию, которая также имела свою Ост-Индскую компанию и свои колонии в Азии, а также сумела наладить контакты с Сиамом. Но три других скандинавских страны — Швеция, Норвегия и Исландия — оставались приверженцами кофе, который еще в первой половине XVII века, в период Тридцатилетней войны, проник туда из Австрии и Германии и получил настолько широкое распространение в народе, что стал национальным напитком этих очень далеких от юга стран.

Австрийские, немецкие и скандинавские земли составляли, таким образом, сплошную «кофейную зону» в Европе, через которую далее на восток — в славянские земли — путь чаю был наглухо закрыт.

Симпатии народов Европы к кофе и чаю и закрепившееся впоследствии разделение европейских стран на «кофейные» и «чайные» объясняются не случайными капризами вкуса, а своеобразием внешнеторговой ситуации и внешнеполитической расстановки сил в Западной Европе конца XVII века[15], и как памятник той далекой эпохи это разделение существует и в наши дни, хотя оно давным-давно утратило всякий политический смысл.

В Россию чай пришел из Азии совершенно самостоятельно, независимо от Западной Европы, через Сибирь. Еще в 1567 году побывавшие в Китае казачьи атаманы Петров и Ялычев описали неизвестный на Руси диковинный китайский напиток — чай,

который был к этому времени уже распространен в Юго-Восточной Сибири и Средней Азии. Но только почти столетие спустя, в 1638 году, т. е. значительно раньше, чем в Англии, чай появился при царском дворе. Его привез посол Василий Старков как подарок от одного из западномонгольских ханов, который буквально навязал русскому дипломату в обмен на соболей довольно значительный запас чая — 64 кг. Новый напиток понравился царю и боярам, и уже в 70-х годах XVII века чай стал предметом ввоза в Москву, где продавался на рынке, в простых лавках наряду с обыденными товарами. Таким образом, в России чай как напиток «демократизировался» гораздо быстрее, чем в странах Востока, и «проник в низы» значительно раньше, чем в европейских странах, где его относительно широкое распространение началось лишь в XVIII веке. Но при этом не следует забывать, что, в отличие от Востока и Западной Европы, чай в России был исключительно «городским» напитком, причем для довольно-таки узкого круга городов. **Вплоть до конца XVIII века чай продавали только в Москве,** если не считать оптовой торговли на Ирбитской и Макарьевской ярмарках (Нижний Новгород). На протяжении XIX века Москва оставалась хотя и не единственным, но доминирующим распределительным рынком чая в европейской части России. Даже в столицу, в Петербург, чай завозили из Москвы. До середины XIX века в Петербурге был лишь один-единственный специализированный чайный магазин, в то время как в Москве уже в 1847 году только специализированных чайных магазинов насчитывалось свыше ста (!), а чайных и других чаепитейных заведений было более трехсот.

В Москве по-настоящему ценили и любили пить чай. Это нашло отражение в пословицах и поговорках, хотя иногда и в несколько искаженном виде. Так, уважительное выражение «москвичи-чаевники», смысл которого был хорошо понятен ближайшим соседям Москвы в центрально-русских областях, трансформировалось в пренебрежительное «москали-водохлебы» у населения Украины, Среднего Поволжья, Донщины, т. е. у украинцев и казаков, отождествлявших питье чая с питьем воды, поскольку в этих районах даже в XIX веке о чае знали только понаслышке.

Чтобы понять, сколь высоко ценился чай и как много товаров надо было отправлять в Китай (торговля чаем была до конца XIX века только меновой!), достаточно сказать, что в середине XIX века в Китай поступало 62 % всех мехов, вывозимых Россией. Но это лишь частично покрывало расходы на чай. Тем не менее торговля чаем была выгодна царскому правительству: оно

облагало чай пошлиной, составлявшей от 80 до 120 % стоимости чая, так что налог на чай давал казне 5,5 млн руб., т. е. царское правительство зарабатывало на чае столько же, сколько получали за него китайские купцы. Если учесть, что и русские купцы стремились получить такую же прибыль плюс оправдать свои транспортные и другие накладные расходы, то можно себе представить, сколь дорого обходился чай российскому покупателю в сравнении с другими пищевыми товарами.

Тем не менее спрос на чай в России повышался, а Китай, испытывавший как раз в это время давление западных держав — Англии, Франции, навязывавших ему неравноправные договоры, видел в буквальном смысле отдушину в выгодной для него торговле с Россией. Поэтому именно в это время ассортимент ввозимых в Россию китайских чаев был довольно разнообразен. Например, с 1841 года был разрешен ввоз в Россию трех сортов желтого чая, включая санпхен (мандаринский). С начала XIX века ввозили самые высокие сорта зеленого чая (эти чаи были баночные, в то время как черные — только рассыпные) в фунтовых и пятифунтовых (2 кг) банках из листового олова. Из черных чаев ввозили высшие сорта цветочных, как тогда именовали чаи с типсами, и чрезвычайно большое число ординарных сортов черного чая. Кроме того, ввозили кирпичный чай, по массе столько же, сколько и черного, т. е. 130–140 тыс. пудов. Но чем более распространялся черный чай в России, тем более сокращался привоз зеленого. В 1810 году было ввезено 12 тыс. пудов зеленого чая, или $^1/_6$ часть всего чайного импорта, в 1830 году — 1,3 тыс. пудов, а в 1850 году — 0,5 тыс. пудов, что составляло $^1/_{750}$ часть ввозимого тогда чая. В 60-х годах ввоз зеленого чая практически прекратился, ибо с 1862 года последовало разрешение импортировать в Россию дешевый кантонский черный чай морским путем. Зеленый чай, который стоил к этому времени в 6–10 раз дороже черного, конечно, не мог с ним конкурировать.

Однако вплоть до конца XIX века основная масса чая поступала в Россию через Сибирь. Путь чая от места его приготовления до Москвы составлял в общей сложности 11 тыс. км и занимал 150–160 дней, т. е. почти полгода. Это еще более удорожало стоимость чая, так как транспортные расходы и прокорм возчиков и охраны превышали цену за чай, уплаченную купцами на границе. Если прибавить сюда еще 120 % налога, то станет понятным, почему розничная цена чая в России была в 10–12 раз выше, чем в Англии и Германии (в сопоставимых ценах), и почему он долго был не по карману простому народу. Лишь с появлением в 80-х годах XIX века Самаро-Уфимской и

Екатеринбурго-Тюменской железной дороги срок доставки чая в Европейскую часть России существенно сократился, и рыночная стоимость его понизилась настолько, что с конца 80-х — начала 90-х годов он постепенно становится необходимым, массовым русским национальным напитком. С **1886 года чай вводится в русской армии как одна из основных форм довольствия,** с середины 90-х годов чай фигурирует в договорах мастеровых и ремесленников с предпринимателями как одна из трех составных обязательных частей заработной платы (жалованье деньгами, харчи, чай)[16].

Во второй половине XIX века торговля чаем сосредоточивается на Нижегородской ярмарке. Продажа первого цыбика чая считалась актом фактического начала работы ярмарки, более важным признаком, чем официальное открытие. С середины 60-х годов чай стал продаваться также в Одессе, Полтаве, Харькове, Ростове, Оренбурге, Самаре, Уральске, Астрахани, т. е. район его распространения начал существенно расширяться.

К началу XX века наша страна была самой чаепотребляющей страной мира. Чайные склады и магазины были открыты в Ростове-на-Дону, Казани, Уфе, Тюмени, Перми, Кургане, Челябинске, Томске, Омске, Барнауле, Красноярске, Иркутске, Бийске, Семипалатинске, Владивостоке, Ташкенте, Самарканде, Екатеринбурге, Киеве, Коканде, Тифлисе. Обороты чайной торговли достигали к этому времени нескольких сотен миллионов рублей в год. Одна лишь фирма Кузнецова продавала накануне Первой мировой войны чая на 50 млн руб. ежегодно, а фирма Высокого — на 35 млн руб.

В самые трудные годы Гражданской войны и интервенции в Москве был создан единый орган, ведавший заготовкой, распределением и торговлей чаем в стране, — «Центрочай». Уже 16 апреля 1918 года, через месяц после переезда в Москву, В. И. Ленин рассматривал проект декрета о чае, а 19 апреля 1918 года этот документ был подписан. Согласно ему установлены четкие правила распределения и торговли чаем, а также цены на него, зависимые не от сорта чая, а от классовой принадлежности покупателей. Рабочие, особенно члены профсоюза, получали чай бесплатно, а представители буржуазии должны были платить за него максимально высокую цену.

Важно подчеркнуть, что даже в самые тяжелые годы Гражданской войны регулярное снабжение населения чаем — и в первую очередь красноармейцев и рабочих, — не прерывалось, все время оставалось под контролем правительства. Уже в июне 1918 года была организована также государственная заготовочная

комиссия при «Центрочае», ведшая с 1919 года переговоры о возможностях новых закупок чая у Китая.

Таким образом, «чайный вопрос» не только получил приоритет в снабжении Советской России продовольствием в годы революции и Гражданской войны, но и был полностью решен, не вызвав никаких осложнений.

Получив признание в Азии и Европе, чай двинулся в начале XVIII века в Америку. Впервые чай был завезен английскими колонистами в Северную Америку в 1704 году и сразу же стал основным напитком пуритан Новой Англии. Колонисты начали ввозить чай из Китая на специальных судах — «чайных клиперах», минуя английские таможни, т. е. контрабандно. Это наносило большой ущерб английской казне, так как она налагала на чай 120 %-ную пошлину. В 1767 году английский парламент принял закон о монопольном праве на ввоз чая в Америку только на судах Ост-Индской компании, которая имела право сама устанавливать цены на чай. Компания повысила налог на чай до 200 %. Эта мера не только больно ударяла по потребителям, но и подрывала экономические позиции американского купечества, наживавшегося на контрабандном ввозе чая. Вот почему она вызвала всеобщее негодование в американских колониях. С 1768 по 1773 год на этой почве произошло несколько конфликтов, самый крупный из которых случился в Бостоне в ночь с 15 на 16 декабря 1773 года, когда шестьдесят бостонцев, возмущенных высокой пошлиной на чай, решили проучить Ост-Индскую компанию на американский лад. Они подплыли к трем чайным клиперам, стоявшим на рейде в ожидании разгрузки, и потопили их, «заварив» таким образом в водах небольшой бостонской бухты 227 тыс. кг отборного чая. Это событие, известное в истории как «Бостонское чаепитие», послужило толчком к отделению американских колоний от Англии и образованию нового государства — США.

Английское правительство, получив известие об этом «чаепитии», отправило к берегам Америки военный флот для ответных репрессий. А американцы устроили еще несколько таких же «чаепитий» в Нью-Йорке, Филадельфии, Нью-Джерси, Аннаполисе, Чарльстоне, чем, наконец, вызвали англо-американскую войну. Безусловно, конфликт из-за чая был всего лишь поводом, последней каплей, переполнившей до краев чашу накапливаемых десятилетиями англо-американских противоречий. Рано или поздно США отделились бы от Англии и без «Бостонского чаепития». Однако показательно, что именно перспектива остаться без чая была так остро воспринята населением американских колоний. Ни один продукт не казался

им столь необходимым. Все остальное можно было найти в Америке, но только не чай.

Так чай стал национальным напитком США и до 60-х годов XIX века, т. е. до войны Севера и Юга, успешно противостоял конкуренции кофе и какао. И все же ныне американцы потребляют кофе в 25 раз больше, чем чая. Чайными районами в США продолжают оставаться «старые штаты» Восточного побережья, пьющие черный чай, и штат Калифорния на Тихоокеанском побережье, население которого употребляет зеленый чай. На Юге и Среднем Западе господствует кофе. Однако четкую границу между «чайными» и «кофейными» зонами в большинстве штатов трудно провести из-за чрезвычайной национальной и социальной чересполосицы в США и полного разрушения всяких традиций в этой стране.

Но в целом США все еще относят к «чайным» странам.

Таким образом, все крупнейшие страны мира предпочитают чай другим напиткам. Кроме того, чай распространен как напиток во всех странах Юго-Восточной, Центральной Азии и Среднего Востока, а также в странах Восточной Африки. Страны Ближнего Востока и арабские страны Северной Африки принадлежат к «кофейной» зоне, за исключением Марокко и отчасти Египта. Таким же «чайным» исключением в преимущественно «кофейной» Латинской Америке является Аргентина. Частично распространен чай в его южноамериканских вариантах (мате, онсе) в Парагвае, Чили и Перу. Следовательно, подавляющее большинство населения земного шара употребляет в качестве наиболее обыденного безалкогольного напитка чай.

Пьют чай все, умеют пить немногие

Не следует забывать, что в свое время одной из причин медленного внедрения чайного напитка в Европе было неумение на первых порах обращаться с ним. Это неумение доходило порой до курьезов. Недаром почти в каждой стране существуют разнообразные анекдоты о приготовлении чая. *Хорошо, например, известен анекдот об английском моряке, приславшем своей матери в подарок фунт чаю. Мать, желая угостить соседей изысканным заморским блюдом, сварила в кастрюльке весь фунт чаю одновременно и, слив горькую и, по ее мнению, ненужную коричневую воду, разложила по тарелкам вываренные листья чая, приправив их сметаной.*

Аналогичные курьезы происходили и в других странах, в том числе и у нас в России, но здесь они имели свой национальный колорит, что отразилось в фольклоре и литературе. В одной русской народной песне середины XIX века устами дворового крестьянина рассказана следующая история:

Раз прислал мне барин чаю
И велел его сварить,
А я отроду не знаю,
Как проклятый чай варить,
Взял тогда налил водички,
Всыпал чай я весь в горшок
И приправил перцу, луку
Да петрушки корешок.

Далее песня в тех же юмористических тонах сообщала о трагической развязке, последовавшей после того, как барину подали такой «чай».

Конечно, давно уже прошло это время. Но весьма характерно, что песня, созданная, по-видимому, городским автором, высмеивает крестьянина, которому даже битье не пошло впрок:

Долго думал, удивлялся,
Чем же мог не угодить,
А потом-то догадался,
Что забыл я посолить.

Крестьянское население России вплоть до самой революции

крайне мало потребляло чай, считая его недоступным предметом роскоши, прихотью, требующей и свободного времени, и немалых затрат на покупку самовара, чайной посуды, сахара. Вот почему большинство крестьянского населения России, особенно в европейской части, не умело ни приготовить, ни правильно пить его, «балуясь чайком» только по праздникам, при посещении городов, в трактирах.

Парадоксально, но факт, что лишь немногие умеют по-настоящему заваривать чай вплоть до настоящего времени. Даже среди тех, кто считает себя истинными любителями чая, подлинные знатоки, разбирающиеся в сортах и пьющие чай по всем правилам, с сохранением аромата, без всяких посторонних примесей, исключительно редки. Большинство же «любителей» чая мало заботятся о том, какого вида, сорта и качества чай они пьют, а любят его пить помногу и подолгу, в любое время суток и притом обращаются с ним неправильно: нагревают чайную заварку на огне или на пару, долго давая настаиваться ей, иногда добавляют «заварочные вещества» — соду, сахар, соль, чтобы усилить цвет чая, абсолютно не заботятся о том, чтобы чай всегда был только свежезаваренным. Проведенный в 1980 году опрос читателей «Недели» о том, как они обычно заваривают чай, показал, что в народе бытуют неверные способы заваривания чая, которые, к сожалению, «обогатились» современными деталями, каких не могло быть в XIX веке. Например, чай заваривают в термосах, колбах (даже в консервных банках!), для приготовления его пользуются электрокипятильниками, подсушивают чай на батареях отопительной системы. И все это — ради ускорения заваривания, как объясняли читатели. Такие горе-любители чая вредят не только себе, но и другим: они невольно являются распространителями неверных и вредных представлений о чае среди населения.

Глава 8
Заваривание

ТЕ, КТО ОЖИДАЕТ, ЧТО ВСЛЕД ЗА ЭТИМ ЗАГОЛОВКОМ ПОСЛЕДУЕТ КРАТКИЙ И ТОЧНЫЙ РЕЦЕПТ ЗАВАРИВАНИЯ, А ТАКЖЕ УКАЗАНИЯ, КАКОЙ ЧАЙ «ЛУЧШЕ ВСЕГО», ДОЛЖНЫ БУДУТ РАЗОЧАРОВАТЬСЯ. ИМ ПРИДЕТСЯ ВООРУЖИТЬСЯ ТЕРПЕНИЕМ И ПРОЧЕСТЬ ВСЮ ГЛАВУ КАК МОЖНО ВНИМАТЕЛЬНЕЕ, ИБО ДО ТОГО КАК ПРИСТУПИТЬ К ЗАВАРИВАНИЮ, НЕОБХОДИМО УЗНАТЬ КОЕ-ЧТО О ТРЕХ ЕГО НЕПРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ.

Секрет заваривания

Что же касается краткого рецепта, то он вряд ли поможет тем, кто не умеет заваривать чай. Ведь на каждой пачке есть указание, как его приготовить. И тем не менее лишь немногие заваривают чай правильно и владеют секретом приготовления ароматного напитка.

В чем же дело? Во-первых, указания на пачке чая крайне кратки и схематичны, в них отсутствует целый ряд деталей, имеющих существенное значение для приготовления чая. Во-вторых, не все правильно понимают и толкуют эти указания. И в-третьих, люди обычно игнорируют даже эти минимальные указания или придерживаются их весьма приблизительно.

В результате всех отклонений от правил заваривания чайный настой, который пьет подавляющее большинство людей, сильно отличается от идеала и зачастую получается невкусным, утрачивает свои ценные свойства. Между тем нельзя забывать, что **чай — нежный, деликатный продукт и заваривать его следует не приблизительно, не на глазок, а по самым строгим правилам.** В этом и заключается секрет тех «волшебников», которые умеют приготавливать поразительно душистый чай.

Однако это не означает, что приготовление чая должно занимать непременно много времени.

Главное — в тщательности, аккуратности, чистоте приготовления, в строгой последовательности несложных операций, точности и быстроте их выполнения.

Итак, четкое выполнение правил и аккуратность — основа секрета успешного заваривания чая, одно из непременнейших его условий. Два других условия — это наличие хорошего, неиспорченного чая и хорошей, пригодной для заварки воды.

О кондиции чая и его сохранности

Говоря о хорошем чае, мы имеем в виду не столько его высокий сорт, сколько высокую кондицию, т. е. высокую степень сохранности, или, иными словами, его неиспорченность. Если бы речь шла о каком-либо другом продукте питания, то уместно было бы говорить о свежести. Но к чаю подобное определение нельзя применять, **ибо свежий чай, т. е. только что приготовленный на фабрике, может улучшаться при правильном хранении.** Вот почему мы говорим не о свежести, а о высокой степени сохранности как о показателе, более точно отражающем качество сухого чая.

Как известно, сухой чай относится к коллоидно-капиллярно-пористым телам, а значит, обладает двумя основными физическими свойствами — растворимостью и гигроскопичностью. Первое из этих свойств положительное и желательное, и именно оно дает нам возможность употреблять чай как напиток. Наоборот, второе свойство если и не полностью отрицательное, то во всяком случае весьма нежелательное и неудобное с точки зрения потребителя. Оно делает чай уязвимым продуктом, затрудняет его хранение, облегчает его порчу. В силу своей гигроскопичности чай способен исключительно легко поглощать, отдавать и удерживать, во-первых, влагу, а во-вторых, запахи из окружающей среды. И то и другое ведет к порче чая, т. е. к изменению содержащихся в чае химических веществ.

В нормальном сухом черном байховом чае должно содержаться 3–7 % влаги (в зеленом чае — 5 %). При повышении влажности до 8 % чай начинает портиться, т. е. утрачивает свои ароматические и вкусовые качества, или, как говорят чаеводы, «стареет». При дальнейшем повышении влажности сухого чая до 11–13 % он начинает плесневеть, причем достаточно возникновения самого ничтожного количества плесени, чтобы весь чай оказался испорченным, ибо затхлый запах будет воспринят всей партией чая, как бы она ни была велика, а не только пораженными плесенью местами. Как видим, в этом отношении чай значительно отличается от других продуктов (сыра, масла, фруктов), где достаточно срезать или устранить пораженную порчей часть, а потому тщательное хранение его имеет исключительно важное значение для поддержания кондиции.

Гигроскопичность различных видов и сортов чая неодинакова. Наименее гигроскопичны все виды прессованных чаев. Поэтому при прочих равных условиях они сохраняются

лучше, чем байховые. Среди байховых чаев зеленые менее гигроскопичны, чем черные. Кроме того, черные байховые чаи разных сортов обладают различной гигроскопичностью. Высокие сорта, в которых сохранен целый лист и скрученность листа лучше, чем у низких сортов, естественно, отличаются меньшей гигроскопичностью, а значит, дольше сохраняют свои высокие качества. Но это правило оказывается верным лишь при условии, что высокосортный чай хранят со всеми необходимыми предосторожностями. При несоблюдении условий хранения самый высокий, самый изысканный сорт чая может оказаться значительно хуже на вкус и по качеству, чем невысокий сорт чая хорошей сохранности.

Как же следует хранить чай? Ответить на этот вопрос легко, гораздо труднее выполнить необходимые условия.

Прежде всего степень сохранности чая прямо пропорциональна герметичности и стерильности (чистоте и отсутствию посторонних запахов) упаковки. Это означает, что упаковка или емкость, предназначенная для хранения чая, должна не только закрываться так, чтобы туда практически не проникал воздух, но и должна быть сделана из такого материала, который бы не имел никакого собственного запаха, не пропускал бы, не впитывал и не воспринимал бы ни влаги, ни посторонних запахов, а также обладал бы способностью хорошо отмываться и не взаимодействовать с химическими веществами, содержащимися в чае.

Таким идеальным материалом был и остается фарфор, а также стекло и в меньшей степени фольга. Следовательно, в домашних условиях чай лучше всего хранить в фарфоровых или фаянсовых чайницах либо в стеклянных банках (флаконах) с притертой стеклянной пробкой или завинчивающейся крышкой. Во всех других герметических сосудах (металлических, пластмассовых, пластиковых и т. п.) чай хранить нельзя.

Из современных упаковочных материалов пластики абсолютно непригодны для хранения чая, так как усиливают его увлажнение (чай в них «задыхается») и, кроме того, придают ему свой собственный запах. Наиболее пригодно для временного хранения старинное испытанное средство — оловянная или алюминиевая фольга. Но естественно, что долгое время хранить чай в бумажно-фольговой упаковке нельзя, ибо она не обеспечивает нужной герметичности. **Абсолютно нельзя хранить чай просто в бумаге (в пакетах, кулечках и т. д.),** ибо чай крайне быстро воспринимает не только влагу через бумагу, но и сам запах бумаги, а тем более содержащийся в ней сульфит или сульфат.

Помимо посуды, в которой хранят чай, его сохранность

зависит также и от характера помещения, где он находится. **Посуду с чаем следует держать в теплом (но не жарком), сухом, чистом, часто проветриваемом помещении.** В холодном, а тем более сыром помещении чай хранить нельзя даже в довольно хорошей упаковке. Так, при влажности воздуха 70–80 % чай в стандартной фабричной упаковке все равно начинает быстро портиться. **Чай в условиях неправильного хранения может полностью утратить свой запах за одни сутки.**

В хороших условиях чай способен сохраняться несколько месяцев и даже лет, абсолютно не теряя качества. Сухой чай в стеклянной посуде с идеально притертой пробкой способен храниться при влажности 3–4 % более десяти лет. **Иногда в результате длительного правильного хранения чай становится даже лучше прежнего, приобретает новый, еще более стойкий и крепкий аромат.**

Таким образом, и при правильном хранении в чае происходят определенные химические процессы, но происходят они без доступа воздуха и влаги и потому не вызывают реакций окисления и разложения.

Китайцы с глубокой древности научились хранить чай годами, выдерживать его, чтобы он, подобно хорошему вину, приобретал утонченный аромат и особую крепость. Чай, когда-то перевозимый из Китая через Монголию в Россию на верблюдах и лошадях, достигал потребителя иногда спустя годы после изготовления, но от этого он не только не становился хуже, но, наоборот, приобретал такое высокое качество, что ценился на мировом рынке значительно выше чаев, ввозимых в Европу морским путем. Этот «караванный чай» транспортировался в деревянных ящиках, сделанных из особой, хорошо просушенной и лишенной запаха древесины (дерево альбиция), выложенных внутри оловянными листами, а снаружи покрытых плотным слоем водонепроницаемого лака. Сверх того ящики оклеивали бумагой (типа вощеной), помещали в двойные бамбуковые плетенки, а затем обшивали кожами или шкурами (шерстью наружу) так, что места швов перекрывали дважды. Эта хотя и весьма примитивная и громоздкая, но тем не менее исключительно надежная герметизация давала возможность чаю без всякого ущерба для его качества находиться в неблагоприятных условиях пути до 18 и более месяцев, не считая дальнейшего пребывания на чайных складах и в магазинах.

Приведенный пример показывает, какое огромное значение имеет правильное хранение чая. Об этом не следует забывать как при выборе чая в магазине, так и (особенно) при хранении чая в

домашних условиях. Характерно, что большинство современных попыток изменить способы хранения и упаковки чая, т. е. упростить ее или ввести новые изолирующие материалы (ради удешевления расходов на тару из дорогой фанеры) либо не дают положительных результатов, либо ведут к ухудшению кондиции чая. К примеру, чай остро реагирует на замену деревянной упаковки пластмассовой, поролоновой, полиэтиленовой, в которой он быстро «задыхается», увлажняется, гниет или полностью утрачивает аромат, воспринимая запахи пленки. В то же время он прекрасно переносит полную герметизацию в фарфоровой, стеклянной посуде, где, казалось бы, также «нечем дышать», и в пищевой фольге, т. е. в материалах, не вступающих с ним во взаимодействие. По-видимому, лучше всего создавать для хранения чая такие материалы, которые были бы двухслойными: внешний слой — пластмассовый, внутренний — стеклянный (например, покрытый стекловолокном).

В домашних условиях лучше всего хранить чай вне кухни или же выделять ему на кухне особое, изолированное от остальных продуктов место.

Ни в коем случае нельзя открывать чай во время чистки овощей (особенно чеснока и лука), свежего мяса, свежей, соленой и копченой рыбы, а также не следует брать банку с чаем руками, на которых остались хотя бы следы запаха туалетного мыла, табака и духов, не говоря уже о ваксе, бензине и нефтепродуктах. Все эти запахи убийственно действуют на чай, безвозвратно уничтожают его аромат, вкус. **Необходимо подчеркнуть, что такой показатель качества чая, как аромат, является не только эстетическим показателем, но и существенно важным элементом, по наличию которого устанавливается степень полезности чая как пищевого продукта.** Поэтому тщательное предохранение чая от посторонних запахов является не снобизмом, как иногда неверно думают, а элементарным санитарным требованием, сходным по характеру с мытьем рук перед едой.

Но даже при хранении чая в изолированном помещении, в домашних фарфоровых или стеклянных чайницах, контакт чая с воздухом практически весьма велик, так как мы открываем чайницы по несколько раз в день. Поэтому для достижения большей сохранности чая **целесообразно хранить ежедневно расходуемый чай небольшими порциями в небольших по размеру чайницах.** Дело в том, что чем больше расстояние между крышкой (пробкой) чайницы и чаем, тем скорее портится чай. Таким образом, чай, находящийся в маленькой по объему чайнице (на 50 г), не только будет контактировать с воздухом

меньшее число раз, чем крупная порция чая в большой чайнице (скажем, на 500 г), но и количество входящего в маленькую чайницу воздуха будет при каждом открывании в десятки раз меньшим.

Итак, теперь мы знаем второе непременное условие успешного заваривания — наличие не вообще какого-либо чая, а чая с высокой степенью сохранности и по возможности высокосортного.

Вода для чая

Заботясь о качестве сухого чая, многие его любители обычно мало задумываются о воде, считая ее чем-то вроде само собой разумеющегося растворителя чая. Между тем вода не только непременный компонент чайного напитка, без которого попросту невозможно приготовить чай, но и крайне важный компонент для получения чайного настоя высокого качества.

Вопреки распространенному мнению, роль воды в чае не ограничена ролью нейтрального растворителя. Возможно, для многих будет открытием, что для чая пригодна отнюдь не всякая вода. Каким бы превосходным ни был сорт чая, как бы высоко ни сохранилась его кондиция, если для заварки употреблена непригодная вода, чайный напиток не только не будет высококачественным и вкусным, но и просто может быть испорчен.

Прежде всего вода для чая не должна иметь никаких, даже незначительных побочных специфических и посторонних запахов. Особенно она не должна отдавать затхлостью, гнилью, ржавчиной, запахами хлорной извести, мыла, сероводорода и нефтепродуктов. Вода не должна также содержать никаких взвешенных частиц, даже если они, по нашему мнению, лишены запахов. Вот почему **для чая абсолютно непригодны воды минеральных источников, болотно-прудовые воды, а также вода из деревенских колодцев и илистых рек.** Что касается водопроводной воды в больших городах, которую весьма часто чрезмерно хлорируют, то ее необходимо выдерживать не менее нескольких часов (например, в течение ночи) в открытом сосуде, с тем чтобы запах хлора улетучился, а сама вода хорошенько отстоялась.

Вторым важным требованием, предъявляемым к воде для чая, является низкая степень содержания в ней растворенных минеральных веществ.

Вода, в которой растворено значительное количество минеральных солей, в основном двууглекислые и сернокислые соли кальция и магния, называется жесткой. Такая вода либо непригодна, либо мало пригодна для приготовления чая, так как она не только сдерживает экстрагирование, но и портит вкус и аромат чая, убивая его сернокислыми и углекислыми соединениями. Следовательно, чай, приготовленный на жесткой воде, не только менее приятен и вкусен, но и менее полезен для человека.

Вода, содержащая крайне малое количество растворенных

минеральных соединений, называется мягкой. Именно мягкая вода наиболее пригодна для приготовления чая. Еще Спафарий, русский путешественник XVII века, с удивлением отмечал, что в Пекине воду для чая продают на рынке, причем за довольно-таки высокую цену, наравне с другими продуктами питания. Придавая исключительно важное значение правильному завариванию чая и качеству настоя, китайцы специально завозили в столицу мягкую воду из довольно отдаленных горных районов, где имелись ключи. И **именно ключевая, родниковая вода считается наилучшей для заваривания чая.** На втором месте — мягкая вода быстрых речек с каменисто-песчаным дном, а также вода проточных ледниковых озер. Хорошо фильтрованная, биологически очищенная мягкая водопроводная вода из речных и озерных водоемов также пригодна для заваривания чая, хотя, разумеется, она несравнима по качеству с природной родниковой водой.

Но что же делать жителям тех районов, где вода отличается повышенной жесткостью? Во-первых, отстаивать ее не менее суток перед употреблением для заварки. Во-вторых, целесообразно пользоваться специальными умягчителями воды, выпускаемыми нашей промышленностью (например, фильтрующий умягчитель «Родничок»). И в-третьих, использовать для заварки те сорта чая, которые обладают повышенной степенью экстрактивности.

Большинство так и делает чисто интуитивно. Ведь одну из причин того, что современный потребитель больше склонен ценить мелкие грубовато-резкие чаи, а не нежные листовые, надо видеть в ухудшении качества воды, в общем распространении более жестких, водопроводных вод.

Наконец, **при жесткой воде следует несколько увеличить норму закладки сухого чая, а также время, в которое происходит заварка, чтобы экстрагирование произошло полнее.** Правда, как мы увидим ниже, от передержки чая могут возникнуть другие нежелательные явления и прежде всего — потеря аромата чая.

Если же жесткость воды доходит до 8 мг-экв на 1 л и выше[17], то ее следует считать абсолютно непригодной для заварки чая, ибо в таком случае настой получается крайне неприятным. При наличии же в воде сернокислых солей марганца настой чая получается очень слабым. Следует учитывать, что жесткость речной воды не является постоянной в течение года, а значительно возрастает зимой и резко падает весной, во время паводка.

Таким образом, степень жесткости воды играет огромную роль для качества чайного напитка.

Тот факт, что в разной воде чай заваривают по-разному, весьма давно был учтен чаеторговцами в ряде стран. В Англии, например, чайные фирмы стали делать пробы воды во многих городах и в соответствии с этим создавать такие купажи чая, которые давали наибольший эффект именно в воде данного города. Первой прибегла к этому фирма «Липтон», которая стала обозначать на пачках чая, к воде какой местности он подходит. Так появились сорта, предназначенные для ряда городов. Из-за этого чаи «Липтон» получили большую популярность, что явилось следствием не их высокого качества (оно, кстати сказать, среднее), а их наилучшей приспособленности к завариванию и дешевизны (из-за невысокого качества).

Эта молодая фирма, основанная лишь в XIX веке, стала поэтому более известна широкому, массовому покупателю, а ее чаи стали пользоваться наибольшим спросом.

Однако не только степень жесткости воды имеет значение для приготовления чая. До сих пор мы говорили о свойствах воды в ее естественном состоянии, т. е. о холодной воде до ее кипячения. Между тем, приготовляя чай, мы имеем дело с кипяченой водой.

В указаниях о способе заваривания чая, помещенных в поваренных книгах и на пачках чая, обычно речь идет о «кипятке» или «крутом кипятке». Эти выражения служат источником разнообразного и в большинстве случаев неверного толкования.

Что же следует понимать под кипятком при завариваний чая? На первый взгляд этот вопрос может показаться надуманным, ибо известно, что кипятком обычно называют кипящую воду, а вода кипит при температуре 100 °С.

Однако кипячение воды представляет собой сложный процесс, состоящий из трех ясно отличимых одна от другой стадий.

Первая стадия начинается с проскакивания со дна чайника маленьких пузырьков воздуха, а также появления групп пузырьков на поверхности воды у стенок чайника. Затем постепенно количество пузырьков, возникающих в воде и рвущихся на поверхность, все более увеличивается.

Вторая стадия кипения характерна массовым стремительным подъемом пузырьков, которые вызывают сначала легкое помутнение, а затем даже побеление воды, напоминая собой быстро бегущую воду родника. Это так называемое кипение «белым ключом». Оно — крайне непродолжительное и вскоре сменяется третьей стадией — интенсивным бурлением воды, появлением на поверхности больших лопающихся пузырей, а затем брызганьем. Брызги будут означать, что вода очень сильно

перекипела.

Не только перекипевшая вода, но и та, кипение которой было остановлено в начале третьей стадии, непригодна для заварки чая. Непригодной считается и вода, недокипевшая на первой стадии. Недокипевшая вода, однако, не способна испортить качество чая, она лишь может несколько уменьшить его экстрактивность. Для некоторых же видов чая употребляют специально недокипевшую (при температуре 50–60 °С) воду. Но в подавляющем большинстве случаев **для заварки нужно брать воду в середине процесса кипения, когда она кипит «белым ключом», т. е. в начале второй стадии кипения.** Следовательно, для чая пригоден не всякий кипяток.

Но как уследить за этим весьма кратковременным процессом кипения?

Люди обратили внимание на то, что трем стадиям различного состояния воды во время кипения соответствуют три вида издаваемых ею звуков. На первой стадии кипения слышим тонкий, едва различимый сольный звук. **На второй стадии он становится похожим на шум небольшого слаженного пчелиного роя.** При переходе к третьей стадии кипения звуки резко усиливаются, но их равномерность нарушается, они как бы стремятся опередить друг друга, нарастают хаотически.

Таким образом, по звуку, как по сигналу, можно совершенно точно знать, когда вода достигает нужной степени готовности. Именно это свойство кипящей воды было положено в основу изобретения самовара — русской чайной машины, как ее справедливо называли в Западной Европе.

Необходимо подчеркнуть, что самовар — оригинальное русское изобретение, приспособленное специально для чая, т. е. именно «чайная машина». Попытки найти предшественников самовара в других странах, часто предпринимаемые искусствоведами, археологами, основаны лишь на внешнем сходстве тех или иных бытовых предметов с самоварами. Так, римская бронзовая аутенса, найденная в Помпеях, хотя и приспособлена для кипячения воды, но является одновременно жаровней и построена по иному принципу. Огонь там разводят на открытой площадке, вода не прикрыта. Не относятся к самоварам и так называемые фонтаны (восточные и европейские, имеющие кран, этим их сходство с самоваром и ограничивается!), используемые для подогревания или, чаще, охлаждения вина. Ближе всех к самовару китайские хо-го (металлические и фарфоровые), у которых нет крана, но есть поддувало и которые китайцы используют для подачи к столу кипящего супа. Для

подогрева воды они используют, как и японцы, специальные кувшины с решеткой — цибати. Вполне возможно, что русские умельцы создали совершенно оригинальный, удобный, портативный и приспособленный к русским зимним условиям комбинированный прибор — самовар, конструктивно объединив идеи, воплощенные в хо-го (поддувало и труба) и цибати (решетка). Однако, чтобы это сделать, надо было иметь очень ясное представление о том, в чем смысл кипячения воды для чая и какой она должна получаться. Таким образом, в самоваре надо поражаться не столько форме, сколько высокой приспособленности конструктивного решения для создания именно «чайной воды». Первые самовары — кстати, в форме чайников с решеткой, похожих на китайские и японские, — появились в России в первой половине XVIII века, но сохранились лишь образцы конца XVIII века. Самовары в России делали не только из металла, но и из фарфора, фаянса, майолики и даже хрусталя, хотя образцы из этих хрупких материалов не дошли до наших дней (кроме фарфоровых). Во всяком случае, можно предположить, что первые самовары были изготовлены не в Туле, а на Урале, т. е. на пути из Китая и Сибири в Россию, в местах, где была развита металлургия и металлообрабатывающая промышленность, где творили Ползунов, Фролов, Черепановы, Сафонов, Ушков, Кузнецов, Истомин — изобретатели паровой машины, гидравлической турбины, паровоза и парохода.

Самовар благодаря своей форме, усиливающей резонанс, обладает замечательной способностью издавать звуки, точно сигнализирующие о состоянии кипящей воды: он «поет» (первая стадия), «шумит» (вторая стадия) и «бурлит» (третья стадия). И ведь не случайно, что наиболее употребительным и в быту, и в художественной литературе стало словосочетание «самовар шумит», «шум самовара». Этот сигнал возвещает о том, что надо заваривать чай.

Поскольку разогревание самовара шло на медленном огне (на углях), то именно посредством самовара было особенно удобно фиксировать скоротечный момент второй стадии кипения. Самовар был своего рода «автоматической машиной», кстати, выполнявшей одновременно несколько операций (о других функциях самовара мы расскажем ниже).

Чтобы простой алюминиевый чайник для кипения воды издавал достаточно четко те же звуки, что и самовар, он должен иметь изогнутое (а не прямое) горлышко и наполнять его водой следует не доверху, но и не слишком мало, а так, чтобы уровень воды был выше отверстия горлышка изнутри чайника по крайней мере на 1–0,5 см. В этом случае, во-первых, воздух не будет иметь

доступа в чайник извне, а во-вторых, от поверхности воды до крышки чайника останется свободное пространство, играющее роль резонатора. **Кипятить воду в чайнике следует на медленном, спокойном огне.**

Итак, воду для заваривания чая ни в коем случае не следует доводить до перекипания. Перекипевшая вода портит чай, придает напитку жесткость и делает его как бы пустым, обедняет его, не говоря уже о том, что аромат чая при этом почти полностью улетучивается. А между тем наши хозяйки сплошь и рядом оставляют по несколько минут на плите бурлящие чайники и после этого еще сетуют на «плохое качество» чая.

Но есть у кипяченой воды и еще одна особенность, оказывающая влияние на качество чайного напитка: **вода должна быть всегда свежей, вскипяченной один раз.** Если воду подогревать или доводить до кипения вторично, то качество чайного настоя резко ухудшится и фактически настоящего чая не получится. Особенно портится чай, если в уже кипяченую воду подлить свежей, а затем эту смесь вскипятить. Чай, заваренный в многократно долитой и вскипяченной воде, полностью утрачивает свой аромат, вкус и полезное воздействие на наш организм. В таком напитке чая нет — это лишь крашеная вода.

Не годится для приготовления чая также вода, вскипяченная не на огне, а с помощью погруженного в нее электронагревателя. Созданные по тому же принципу электрические чайники и электрические самовары ничего общего с настоящим самоваром, кроме внешнего сходства, не имеют. То же самое можно сказать и о титанах, в которых вода кипит иногда непрерывно по несколько часов и которые периодически доливают, не опорожняя полностью[18].

Непригодна для чая и вода, растопленная из снега или льда, хотя в быту снеговую воду считают самой мягкой, когда речь идет об использовании ее как моющего средства.

Таким образом, не только любая механическая засоренность воды или ее различное природное происхождение оказывают влияние на чай, но чай проявляет чрезвычайную чувствительность и к любым физико-химическим изменениям, происходящим с водой, исключительно чутко реагирует даже на такие незначительные отклонения, которые измеряют сотыми и тысячными долями. Однако этих отклонений достаточно, чтобы чай полностью утратил аромат (прежде всего теряется аромат!), чтобы изменился или ухудшился вкус и, наконец, чтобы он частично или полностью потерял те полезные компоненты, за которые мы его любим и ценим. Иногда же повышение щелочности воды, а также другие ее изменения способствуют

выходу в настой чая нерастворимых в обычных условиях химических компонентов сухого чая, что также серьезно ухудшает качество настоя.

Итак, качество воды имеет решающее значение для приготовления чая.

Посуда для чая

Раз сухой чай и вода для чая являются столь чувствительными компонентами чайного напитка, то вполне понятно, что правильный выбор посуды для приготовления чая имеет также немаловажное значение.

Воду для чая можно кипятить в металлических чайниках, но обязательно луженых или же из современных сплавов так называемого «белого металла», и в эмалированных, где контакт воды с металлом вовсе отсутствует. Однако при этом надо иметь в виду, что, во-первых, тонкий слой накипи, образующийся в металлических чайниках, не следует счищать. Чтобы этот тонкий слой не перерастал в толстый, надо снимать чайник с огня вовремя, не допускать перекипания воды. Что же касается эмалированных чайников, то в них, как и вообще в эмалированной посуде, вода закипает очень быстро, и поэтому здесь легче упустить вторую стадию кипения.

Заваривать же чай можно только в фарфоровой или фаянсовой посуде, но ни в коем случае не в металлической. Фарфор предпочтительнее фаянса по той причине, что он способен быстро и сильно прогреваться насквозь, а это имеет существенное значение при заваривании.

Чайник для заварки должен иметь отверстие в крышке и закрываться достаточно плотно. Особенно хороши чайники с цилиндрическими крышками, глубоко входящими в чайник.

Кроме того, для заваривания красного и зеленого чаев применяют особые чайники с фарфоровыми решетчатыми стаканчиками, куда насыпается чай. Они дают возможность получать более крепкий чайный настой, так как вода в этом случае охватывает и промывает чаинки со всех сторон, а не находится над ними. В них чай можно отжимать ложечкой, способствуя большему выходу чайного настоя.

Размеры (объем) и форма чайника также имеют значение. Лучше всего геометрически правильная форма (шаровидная, цилиндрическая), дающая возможность точнее определять долю объема (четверть, треть, половину) чайника при заваривании.

Для небольшой семьи из 3–4 человек наиболее рационально иметь чайник для заварки вместимостью около 1 л, т. е. примерно на 5–6 стаканов воды, а для большего количества людей целесообразно заваривать чай в фарфоровых чайниках еще большего объема (имеются чайники вместимостью до 3 л)[19].

Пить чай также лучше всего из фарфоровой посуды. Стеклянная посуда (стаканы) теоретически столь же пригодна, но

практически менее удобна для правильного чаепития, так как фактура стекла не дает возможности оценить вкус чая в такой же степени, как нежная поверхность фарфора, которая вызывает положительную реакцию в органах осязания, смягчает температуру чая и тем самым усиливает наше общее благоприятное ощущение.

Далеко не случайно, что распространение чайного напитка в Европе совпало с расцветом и расширением производства фарфоровой посуды для чая и даже вызвало изобретение чашек в 1730 году. До этого в течение почти двухсот лет кофе преспокойно пили из металлической посуды. Необходимость пить чай из фарфора вынудила вначале закупать у Китая редкую и чрезвычайно дорогостоящую чайную посуду, к тому же крайне неудобную для европейцев, ибо китайские чашки — гайвани, как и пиалы, сделанные по их типу, не имели ручек. Поэтому распространение чая в Европе вызвало необходимость создать удобную для европейцев фарфоровую посуду для питья чая. Так появилась европейская (венская — по месту изобретения) чашка, т. е. пиала с ручкой. Фарфоровую и фаянсовую посуду для чая широко употребляли и в России. Только начиная с конца XIX века с превращением чая в массовый, «трактирный» напиток стала все более входить в употребление дешевая стеклянная посуда — стаканы. Отсюда в мещанской и деревенской среде последовал вывод, что из стаканов должны пить обязательно мужчины — имде, завсегдатаям трактиров, это привычнее, а пить чай из фаянсовой или фарфоровой чашки — привилегия женщин. Этот крайне нелепый пережиток, к сожалению, сохранился в некоторых семьях до наших дней.

Итак, полноценное, правильное чаепитие предполагает не только использование хороших по качеству воды и чая, но и требует применения правильной посуды для кипячения воды, фарфорового чайника для заварки чая и фарфоровых чашек для питья приготовленного чая.

Само собой разумеется, что всю чайную посуду нужно содержать в исключительной чистоте. Это не только означает, что она должна сиять белизной снаружи и изнутри, причем носик чайника следует постоянно очищать от чайного налета, но главное — чайной посуды ни в коем случае не должны касаться никакие посторонние запахи. Для этого надо по возможности хранить чайную посуду отдельно от остальной кухонной посуды и вдали от банок со специями, а также от других продуктов. Вытирать чайную посуду следует особым, чайным, а не общим кухонным полотенцем. Насколько важно соблюдать эти меры предосторожности, видно из того, что достаточно, например,

рядом с пустым чайником резать на том же столе лук или чистить чеснок либо взять чайник надушенными руками, как это немедленно скажется на качестве заваренного чая: его аромат фактически исчезнет или настолько померкнет, что мы его не воспримем.

Кроме фарфоровых чайников и чашек, в чайную посуду входят также чайные ложки (лучше всего серебряные) и льняные салфетки для покрытия чайника. Кроме того, желательно иметь еще и песочные часы — «двухминутки». Единственное требование ко всему этому несложному инвентарю — сохранять идеальную его чистоту и также оберегать от посторонних запахов.

Время и место чаепития

Было бы нелепо, если бы после всех предосторожностей, с какими связано хранение чая, выбор воды для него, не оберегать готовый напиток так же от посторонних запахов и влияний. Вот почему настоящее чаепитие всегда и у всех народов было отделено от остальных приемов пищи. Так, у англичан уже с XVIII века чай как прием пищи в 17 часов обособлялся от обеда в 13–14 часов и ужина в 19–20 часов. Это было воспринято во всех других странах Европы. У нас чай стал обязательным отдельным приемом пищи во всех домах отдыха и санаториях. Отдельно вечерний чай (после ужина) также отмежевался от приема пищи: **все съестное убирают со стола и делают перерыв, хотя бы на четверть часа.**

В Китае и Японии существуют особые чайные комнаты — сукийя, что в переводе означает «место фантазии», а менее зажиточные люди часть помещения, где пьют чай, отгораживают ширмами. В японских ресторанах, столовых чайные комнаты находятся совершенно отдельно от обеденных, иногда на другом этаже. По этому типу и на Среднем Востоке создавались чайханы, а в России чайные — заведения, где в отличие от трактиров и харчевен в основном пили чай, а не ели. Чайхана — первоначально чисто чайная терраса или одна из комнат духана (ресторана) или караван-сарая (гостиницы). В последние годы названия «чайхана» и «чайная» нередко дают закусочным, кафе. Но это уже отступление от хорошего правила, нарушение традиции. В Азербайджане, между прочим, до сих пор в чайных павильонах не торгуют ничем, кроме чая, а сами эти павильоны располагаются в самых чистых, привлекательных уголках парков. И посетителей там всегда много, ибо чай там вкусен. Таким образом, **особое место для чая не роскошь, а стремление подчеркнуть благородство чая как напитка. Недаром чай считается напитком оседлости, символом комфорта, семейности.**

Порядок заваривания

Существует несколько способов заваривания чая. О наиболее самобытных из них мы скажем в разделе о национальных особенностях приготовления чая. Здесь же изложим лишь основные правила заваривания, относящиеся главным образом к черным чаям.

1. *До заваривания пустой фарфоровый чайник должен быть хорошо согрет.* Делается это для того, чтобы усилить экстрагирование чая. Обычный способ согревания — ополоснуть чайник 3–4 раза кипятком. Если учесть, что именно фарфоровый чайник способен быстрее фаянсового нагреться в результате ополаскивания до температуры 60 °С и выше, то станет понятно, почему предпочтительнее всего заваривать чай в фарфоровом чайнике. Согреть чайник можно и иным способом — опустить его в кипяток (это не столь удобно, но зато дает хороший результат) или поставить в ток горячего воздуха.

Кстати сказать, специальная круглая решетка, вставляемая над дымоходом самовара, предназначена как раз для того, чтобы на ней согревали пустой чайник до заваривания. При этом чайник до заваривания не только согревается, но и просушивается (тоже одна из функций самовара). Лучше, если чайник будет до заварки сухим.

Но ставить чайник непосредственно на огонь до заваривания для предварительного согревания не рекомендуется, так как в этом случае степень нагрева дна чайника по сравнению с его стенками будет значительно большей, чем при косвенном контакте его с источником тепла (через воду, воздух), и чайник может расколоться, хотя при правильном нагреве этот способ хорош.

2. *Когда фарфоровый чайник согрет, а в металлическом вода закипела «белым ключом», в фарфоровый закладывают порцию сухого чая и тотчас же заливают кипятком.* При этом очень важно соблюдать аккуратность, о которой мы уже говорили. Если поблизости будет лежать какой-либо продукт с запахом, а особенно сырое мясо, рыба, масло или сало, то как ни заваривай — настоящий чай не получится. Его аромат, вкус пропадут.

3. *Сначала заливают воду только до половины чайника или в зависимости от вида и сорта чая до одной трети (смесь зеленого и черного чая) или же до одной четвертой и менее (зеленый чай).*

Залив сухой чай первой заливкой, чайник следует быстро закрыть крышкой, а затем льняной салфеткой так, чтобы она покрывала отверстия в крышке и в носике чайника. Это делают не

столько для утепления, сколько для того, чтобы ткань салфетки впитывала выходящие из чайника водяные пары и одновременно не пропускала бы (задерживала) летучие ароматические эфирные масла. С этой целью еще лучше накрывать чайник льняным мешочком, наполненным сухими чайными листьями. Но ни в коем случае нельзя накрывать чайник различными утеплителями-подушечками, куклами-матрешками на вате и т. п. В этом случае чай преет и делается невкусным, как говорят, пахнет веником.

4. *Такой порядок заварки был и остается классическим при условии, что сухой чай, которым вы пользуетесь, обладает высоким качеством, хорошо экстрагируется и не нуждается в том, чтобы ему искусственно помогали «завариваться».*

Однако современный «средний» чай, будь он хоть индийский, хоть грузинский, бывает результатом столь частых технологических ошибок, что он поступает в продажу либо недоферментированным, либо пересушенным, либо наполовину «выдохшимся». В таких случаях представляется необходимым «выжать» из чая максимум того, что в нем осталось, причем выжать в прямом смысле этого слова, механически. С этой целью можно применить метод, который любой чаелюбитель XIX века расценил бы как «варварский», но который диктуется ныне современным низким качеством чаев. Он состоит в следующем: залив на сухой чай в заварочном чайнике немного кипятка так, чтобы он (кипяток) только слегка покрыл чаинки, смочил бы их, но не дал бы им возможности всплыть и плавать по поверхности большой массы воды (что случается весьма часто, ибо чай плохого качества слишком легок, т. е. имеет незначительный удельный вес по сравнению с требуемой нормой), надо взять чистую, хорошо отдраенную содой ложку (из серебра или нержавеющей стали) и тщательно, с нажимом, но аккуратно, растереть смоченную чайную массу о стенки чайника, после чего тотчас же долить кипятком до трети или половины чайника. После этого надо закрыть чайник крышкой и затем поступать так, как сказано в параграфе 3.

5. *Закрыв чай, дают ему отстояться.* Время настоя в зависимости от жесткости воды и сорта чая длится от 3 до 15 минут. Наилучший срок для хороших сортов черных чаев при мягкой воде 3,5–4 минуты. За это время не успевает улетучиться нежный аромат чая и в то же время чай в основном успевает экстрагироваться. В прошлом китайцы, заваривавшие чай без чайника, непосредственно в чашечках-гайванях, выдерживали заварку особо нежных сортов всего 1,5–2 минуты, считая, что по истечении этого срока самые тонкие запахи чая улетучиваются. Но мы имеем дело не с китайскими, а с индийскими или

грузинскими чаями. А они дают наибольшую концентрацию аромата при очень мягкой воде к концу 4-й минуты, а при жесткой — к 7–8-й минуте. Что же касается экстрактивности, то при жесткой или средней воде иногда приходится выдерживать чай для настоя до 10 минут. Зеленые чаи, где большее значение имеет не аромат, а вкус, можно настаивать от 5 до 7–8 минут в зависимости от сорта, а грубые сорта зеленых и плиточные чаи — еще дольше, от 10 до 15 минут.

6. *Когда чай настоится, чайник доливают кипятком,* но не совершенно доверху, а оставляя свободными 0,5–1 см до крышки (при заваривании зеленых чаев второй раз заливают через 3–4 минуты до $^3/_4$ или $^2/_3$ чайника и только третий раз, еще через 2–3 минуты, заливают почти доверху).

Смысл нескольких последовательных заливок воды для заваривания состоит в том, чтобы все время поддерживать одинаково высокую температуру воды. Постоянство достаточно высокой температуры в течение всего времени заваривания важнее даже, чем исходная высокая температура в начале заваривания. Отсюда понятно, почему важна температура воздуха помещения, в котором заваривают чай. Высокая температура воздуха этого помещения препятствует резкому падению температуры в чайнике к концу заваривания. Опыты Г. Г. Микеладзе показали, что наилучшей температурой окружающего воздуха для заваривания чая следует считать 22–25 °С. При такой температуре почти нет надобности делать несколько заливок.

По окончании заваривания необходимо обратить внимание на появление пены. Если пена есть, значит, чай заварен правильно: время кипячения воды и заваривания настоя выдержано точно, чай не перестоял, и из него не улетучился аромат. Если же пены нет, то, по-видимому, было допущено какое-то нарушение правил заваривания.

Эту пену не следует снимать, если только она не имеет посторонних запахов. Нежелательно допускать также, чтобы она размазывалась и оседала на крышке чайника — именно поэтому расстояние от крышки до поверхности залитого чая должно быть не менее 1 см.

Чтобы пена не осела на стенках чайника, а вошла в настой, чай размешивают ложечкой (лучше, разумеется, серебряной). Можно также перелить вначале часть чая из чайника в чистую чашку и залить затем ее обратно в чайник, чтобы весь чай хорошо перемешался. На Востоке, в Средней Азии первую пиалу всегда тут же выливают обратно в чайник. У местного населения это называется «женить чай».

7. *После всего этого чай можно разливать по чашкам.* Обычно в инструкциях по приготовлению чая добавляют: «разливать по вкусу». Это несколько туманное указание на практике привело к тому, что уже заваренный чай стали систематически разбавлять кипятком. Причина этого вначале заключалась в том, что чай экономили, а затем стали поступать так вследствие непонимания назначения чая и даже убеждения, что чай в иных дозах, чем микроскопические, вреден. Вот тогда-то в России появилось понятие «пара чаю», т. е. разделение чая на заварку и на кипяток, содержащиеся в двух различных чайниках. Между тем на Востоке и в ряде европейских стран, особенно в Англии, где имеются давние традиции чаепития, заваренный чай не разводят.

Надо сразу готовить чай нужной концентрации и разливать из «заварочного» чайника в чашки без дополнительного разбавления кипятком. Только в этом случае можно гарантировать, что получится действительно настоящий, высококачественный напиток, приятный на вкус и не утративший аромат. А поскольку в различное время требуется разное количество чая, то лучше иметь в хозяйстве чайники разных объемов. Если же чайник для заварки невелик, то в него в процессе чаепития можно подливать воду, но так, чтобы заварка не сливалась более чем наполовину и листья чая не оголялись. Чай следует употреблять в течение четверти часа после заваривания.

Оставлять чай на несколько часов, а тем более на другой день нельзя. «Свежий чай подобен бальзаму. Чай, оставленный на ночь, подобен змее», — образно сказано в одной восточной пословице. Это прежде всего относится к черным чаям, которые можно употреблять только свежими.

Режим заваривания

Как видно из приведенных выше правил, для качества заварки далеко не безразличны два фактора: температура воды, а также окружающей среды и время заваривания. И то и другое должно достичь определенного уровня, но не перешагнуть его. Дело в том, что переход растворимых веществ сухого чая в настой — весьма сложный процесс, ибо растворимость каждого химического соединения различна и требует разной температуры и разного времени. Кроме того, не все соединения в чае равноценны по своим ароматическим и вкусовым качествам. Поэтому нельзя ставить перед собой лишь цель — выжать из чая как можно больше растворимых веществ. Растворимость имеет определенный предел (для каждого типа, разновидности и сорта чая). Больше того, пытаясь искусственно воздействовать на чай (повышать температуру, давление и т. п.), можно в конце концов извлечь из него неприятные по вкусу и бесполезные (или вредные) для здоровья химические соединения.

Таким образом, качество чайного настоя определяет наиболее удачный набор содержащихся в чае полезных химических соединений и их сочетание в растворе. Чтобы достичь такого набора и сочетания, необходимо строго выполнять правила заваривания.

Любое, даже самое незначительное отклонение от правильного режима экстрагирования может вызвать нарушение наиболее благоприятного баланса веществ в чайном настое.

В домашних условиях такие отклонения от нормы, может быть, не так уж важны: во всяком случае, от этого пострадаем лишь мы сами, лишимся известного удовольствия. Другое дело — нарушение режима заваривания, допущенное в чайной промышленности при титестерских пробах с целью определения качества больших партий чая. Такое нарушение может вызвать ошибку в оценке качества сухого чая на один-два сорта, ибо титестер определяет в основном ценность чая по качеству настоя. Поскольку оценки титестеров касаются крупных партий продукции на большие суммы, то вполне понятно, во что может обойтись иногда торговле ошибка в заваривании. Вот вам и «заварка» чая! Вот вам и простое дело!

Естественно, что режим заваривания зависит от типа и сорта чая.

Для нежных, ароматных, высоких сортов лучше смягчать режим или укорачивать время заваривания при более или менее жестком режиме.

Хорошие черные чаи ни в коем случае нельзя заваривать более 5 минут, если они листовые, и не более 4 минут, если они мелкие. Лучшее время при повышенном тепловом режиме (горячий сухой чайник, теплое помещение, мягкая вода, кипящая «белым ключом», и двукратная заливка) — 3,5–4 минуты. Более грубые черные чаи можно подвергать несколько более жесткому режиму: сильнее нагретый сухой чайник, выдерживание в нем сухого чая в течение 2–3 минут, затем двух- и трехкратная заливка в течение 4–4,5 минуты, при этом следует увеличивать навеску в полтора раза (общее время заваривания может достигать 7–8 минут, а в некоторых случаях (холодное помещение) 10–12 минут.

Наоборот, цветочные чаи настаивают всего 1,5–2 минуты. Для зеленых чаев допустимы более жесткие режимы заваривания. Настаивать можно максимум до 8–10 минут (вместо 5–6). Заливать лучше всего три или четыре раза: первая заливка — слоем воды 1 см с выдержкой 1–2 минуты; вторая — до половины чайника — через 3–4 минуты; третья — еще через 2–3 минуты — доверху или до $^3/_4$ чайника; четвертая — через 2 минуты — доверху.

Ароматизированные зеленые чаи можно заваривать дважды: в первый раз настой держат 4 минуты, после чего чай выпивают, оставив не менее трети его в чайнике, и затем вторично заливают водой на 6–7 минут.

Для заваривания красных чаев можно применять два режима. При первом в сухой, сильно разогретый чайник засыпают двойную навеску красного чая и выдерживают около 2 минут, после чего заливают небольшим количеством воды (слоем 2,5 см), через 1–2 минуты заливают второй раз до половины чайника, а еще через 2 минуты, в третий раз, доверху. Общее время заварки 3,5–4 минуты.

При втором режиме в хорошо нагретый сухой чайник засыпают тройную навеску чая, заливают ее кипящей водой сразу доверху и выдерживают 3 минуты, в течение которых чайник с заваркой обливают крутым кипятком сверху, извне.

Для желтых чаев допустимы лишь мягкие режимы заварки, с сокращенным временем. После первой заливки желтый чай настаивают всего 1–1,5 минуты, затем его уже можно пить, и одновременно заваривают второй раз, выдерживая настой более длительное время — 3 минуты; а в случае третьей заварки — 4 минуты.

Аналогичное увеличение времени настаивания применяется, как мы видели выше, к ароматизированным, цветочным и вообще ко всем другим наиболее высококачественным чаям, если их

заваривают вторично. В связи с этим возникает вопрос: сколько раз можно заваривать сухой чай и не правильнее ли будет отказаться вообще от вторичной заварки?

Обычно при нормальном, умеренном режиме чай неспособен отдать все экстрактивные вещества в настой при первой же заварке. Если максимальное количество экстрактивных веществ, которые должны перейти в настой, принять за 100 %, то при первой заварке в настой выделяется 70–75 % кофеина и 40–55 % танина. При этом листовые чаи экстрагируются хуже, вернее — медленнее, чем мелкие. Поэтому из мелких чаев в первую заварку выходит в настой гораздо больше растворимых веществ. Мелкие чаи отдают в первую заварку 70 % всех растворимых веществ, во вторую — 20 %, а в третью — 10 %. Такова, например, отдача грузинского чая. Вообще, отечественные чаи обладают способностью при первой же заварке отдавать максимум экстрактивных веществ. Таким образом, если после первой заварки получается нормальный чай средней крепости, то после второй настой будет более чем втрое слабее. Вот почему практически второй заваркой можно пренебречь, а для того чтобы добиться выхода в раствор остающихся в чае 30 % растворимых веществ, следует в дополнение к первой заварке доливать чайник с настоем в течение чаепития еще один раз или дважды, если заваривать листовой чай или чай высокого сорта. Причем доливать кипяток нужно по принципу: «в заварку столько, в первую доливку полстолько, а во вторичную доливку четверть столько». Лучше всего доливать вновь свежевскипяченную воду. Вначале доливать тогда, когда выпита треть чайника, а второй раз — когда осталась лишь четверть чайника. Сливать чай из чайника, пока не окончено чаепитие, не рекомендуется. На языке любителей чая это называется «спить чай», ибо оголенные листья чая вторично не заварятся и настоя не получится, чай будет бледным и совершенно лишенным вкуса.

Плиточные и таблетированные чаи завариваются как и байховые, но с некоторой разницей: время заваривания таблетированных чаев всегда точно указано в приложенной к ним инструкции — обычно 3–5 минут, а плиточные чаи требуют для заваривания гораздо больше времени, чем их байховые разновидности, — обычно 7–8 минут, но не более 10 минут. Экстрагированные чаи не заваривают: они растворяются в любой воде моментально и без осадка.

Что касается кирпичных чаев, то их готовят способом варки и краткого кипячения. При этом кирпичный чай закладывают в воду (холодную или горячую) до того, как она вскипела, и доводят до второй стадии кипения, даже до ее конца.

Нормы заварки

Поваренные книги и некоторые работы о чае единодушно молчат, когда речь заходит о назначении нормы заварки. Норма заварки считается делом вкуса. Однако такая точка зрения является попыткой уйти от ответа на вопрос по существу. Ведь говорить о вариациях вкуса можно лишь тогда, когда известно, к какой средней норме должны относиться эти вариации, а именно такая средняя норма нигде не указывается.

Речь идет о концентрации чайного настоя, о средней, необходимой и допустимой норме концентрации, при которой чай действительно может называться напитком, а не слегка подкрашенной кипяченой водой.

Интересно, что наша современная норма концентрации чайного настоя, принятая в системе общественного питания (4 г чая на 1 л воды), заметно отличается, например, от «японской», «китайской» и «английской» (25–30 г на 1 л), «шведской» (12 г на 1 л), «индийской» (44,5 г на 1 л).

Таким образом, наши существующие средние нормы следует признать минимальными.

Однако какой же должна быть средняя норма заварки? Такой нормой можно считать старую русскую норму, составлявшую 1 чайную ложку сухого чая на стакан воды плюс 1 чайную ложку чая на чайник, независимо от его объема, при условии, что в процессе чаепития чайник будут доливать. Иными словами, в чайник вместимостью 1 л (4–5 стаканов) следует положить 4 чайные ложки сухого чая и еще 1 чайную ложку дополнительно, т. е. всего около 25 г сухого чая на 1 л воды, доливаемой затем примерно на 50–75 %, т. е. всего на 1,5–1,75 л[20]. При этом получается настой чая средней крепости.

Эта норма в основном совпадает со средней нормой заварки чая у народов, населяющих «кофейные» зоны. Следовательно, эту норму можно признать минимумом и отклонение от нее в сторону увеличения рассматривать как дело вкуса.

Нелишне заметить, что систематическое употребление чайного настоя довольно высокой концентрации не вызывает никаких отрицательных последствий для здоровья. Наоборот, шотландцы, например, славящиеся даже среди жителей Великобритании своим пристрастием к крепкому чаю, отличаются хорошим здоровьем и исключительным долголетием, китайцы известны своей выносливостью даже при скудном питании, а японцы — крепкими нервами, выдержкой и силой, несмотря на свои довольно скромные физические данные.

Кроме того, следует иметь в виду, что употребление крепкого чая отнюдь не означает неумеренное потребление чайного напитка. Скорее наоборот. Японцы, пьющие крепкий настой зеленого чая, поглощают значительно меньше воды, чем мы. Чайные чашки японцев настолько малы, что вмещают не более 30–50 г жидкости. Выпить 5 таких чашек крепчайшего чая в течение часа гораздо полезнее, чем 2–3 стакана привычного нам жиденького чайку «залпом».

Многовековой опыт показывает, что человек может и даже должен употреблять в сутки минимум 10 г сухого чая. Исходя из указанной выше нормы, можно всегда рассчитать количество сухого чая, потребное для приготовления напитка на различное число людей, по следующей формуле (для черных чаев): ТХ: 2 + Т, где Т — постоянная величина, равная 1 чайной ложке сухого чая, а Х — переменная величина, равная количеству стаканов готового чая, который мы намерены выпить. Так, для десяти человек следует взять (1 × 10: 2) + 1 = 6 чайных ложек чая, или 30 г, если принять массу ложки чая за 5 г.

Что касается нормы заварки зеленого и других видов чая, то они в основном аналогичны нормам заварки черного чая, но иногда имеют и свои особенности.

Так, при заварке грузинского зеленого чая целесообразно брать навеску в полтора-два раза больше, т. е. примерно по формуле ТХ + Т или даже 2ТХ. Наоборот, при употреблении крепких сортов японских и китайских ароматизированных зеленых чаев следует либо пользоваться формулой для черных чаев, либо брать чая примерно на $^1/_4$ меньше. А норму употребления сильно ароматизированных черных чаев рассчитывают по формуле (ТХ + Т): 2. Так, если для заваривания 1 л черного чая понадобится 17,5 г сухого чая, то для заваривания такого же количества грузинского зеленого чая потребуется около 30 г, а ароматизированных чаев — всего 15 г.

Норму заваривания желтых, а также цветочных чаев находят по формуле ароматизированных чаев, а красных — по удвоенной или даже утроенной формуле ароматизированных чаев в соответствии с избираемым для них режимом заварки.

Таким образом, чаи дорогих, высоких сортов пить не только приятнее и полезнее, но и выгоднее с точки зрения рядового потребителя, ибо их расходуется при заваривании значительно меньше.

Норма заварки для плиточного — черного и зеленого — чая аналогична нормам соответствующего байхового чая, а норма кирпичных чаев почти вдвое больше (2ТХ).

Наоборот, для заваривания кристаллического чая

потребуются микроскопические дозы (на 1 л воды — всего 2 г кристаллического чая). Норму заварки в этом случае рассчитывают по формуле ТХ: 10.

Что же касается норм заварки смесей из различных видов чая, то здесь надо учитывать особенности компонентов. Следует различать смеси разных сортов одного типа чая и смеси разных типов чая. К последним следует подходить осторожнее и лучше всего не составлять их заранее, а засыпать различные типы чая непосредственно в чайник перед заваркой.

Смесь разных марок (сортов) зеленого и черного чаев можно составлять из расчета половина на половину. При этом на 1 л воды кладут 10 г черного и 10 г зеленого чая, или 4 чайные ложки. Еще лучше, когда в смеси преобладает один из видов, например, 2 чайные ложки черного и 1 чайная ложка зеленого чая или наоборот.

Глава 9
Основные показатели качества чая

МНОГОВЕКОВАЯ ПРАКТИКА ВЫРАБОТАЛА СТРОГО ОПРЕДЕЛЕННЫЙ НАБОР ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ЧАЯ, МНОГИЕ ИЗ КОТОРЫХ НОСЯТ СПЕЦИАЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. МЫ ОСТАНОВИМСЯ ЛИШЬ НА САМЫХ ОСНОВНЫХ ИЗ НИХ — НА ТЕХ, ЧТО ИНТЕРЕСУЮТ КАЖДОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ, ЯВЛЯЯСЬ ОСНОВНЫМИ ХАРАКТЕРНЫМИ ОСОБЕННОСТЯМИ ЧАЙНОГО НАСТОЯ. ЭТО ЦВЕТ, КРЕПОСТЬ, ВКУС И АРОМАТ.

Кроме того, критерием оценки качества чайного настоя и чая в целом служит пенообразование при заваривании. Установлено, что настои высококачественных чаев легче и в большем количестве образуют пену. Замечено также, что постаревший или иным образом испорченный чай, теряя свое высокое качество, утрачивает и способность к пенообразованию.

Появление желтовато-коричневой, как бы грязноватой пены в конце заваривания говорит о правильной заварке и о хорошем качестве чая. Наоборот, слишком белая, чистая и обильная пена свидетельствует о том, что вода, взятая для заваривания, немного не докипела, хотя заварка произведена правильно и качество чая хорошее. Настой такого чая получается недостаточно крепким и вкусным. Обычно при этом вместе с пеной на поверхность всплывает часть чаинок. Полное отсутствие пены — показатель плохого качества сухого чая или значительных нарушений правил заваривания.

ЦВЕТ И КРЕПОСТЬ НАСТОЯ. Многие потребители чая заблуждаются, считая, что цвет настоя определен его крепостью. Сплошь и рядом под крепким чаем подразумевают чайный настой темного цвета. На самом деле крепость чая и темный цвет настоя — понятия, далеко не совпадающие.

Под крепостью чая понимают степень концентрации растворимых веществ чайного листа в чайном настое: чем больше их вышло в настой, тем крепче чай. Крепость, следовательно, зависит прежде всего от качества сухого чая, а также от правил заваривания. Норма закладки чая и время настаивания хотя также практически влияют на увеличение крепости, но с принципиальной точки зрения не связаны с ней: сколько ни клади плохого чая и сколько времени ни настаивай его — он все равно плохим останется, будет пустым, невкусным, хотя и темноокрашенным.

Многие типы и разновидности чая, отличаясь высокой

экстрактивностью, отдавая большой процент растворимых веществ в настой, в то же время не очень интенсивно окрашивают его. Таковы все желтые и зеленые чаи, дающие светлый, желтовато-зеленоватый настой, а также многие высокие сорта красных и черных чаев, дающие настой более слабой окраски, чем низкие сорта того же типа. Так, листовые чаи пигментируют настой не столь интенсивно, как ломаные и мелкие. Правда, для большинства потребителей несоответствие цвета настоя его крепости у черных чаев бывает менее заметно. Происходит это из-за отсутствия возможности сравнения разных сортов, а также из-за нарушения правил заварки.

Крепким настой становится при правильном заваривании уже в первые 4–4,5 минуты, а наиболее усиленная пигментация происходит через 8–10 минут после заваривания, ибо к этому времени крепость частично уменьшается за счет испарения эфиров и, следовательно, утраты настоем наилучшего вкуса и аромата. Одновременно после 10 минут в настой выходят такие фракции, которые ухудшают его качество, портят его вкус, придают чаю горечь. Обычно потребитель считает и горечь показателем крепости чая, хотя она свидетельствует исключительно о неправильном, жестком режиме заваривания.

Следовательно, крепость чая характеризуется полнотой, насыщенностью вкуса и аромата, а не степенью окраски настоя и не его горечью.

Крепость настоя чая может быть слабой и хорошей. Она может также практически отсутствовать или быть незначительной.

Настой слабой крепости может получиться из свежей заварки и быть результатом либо слабой концентрации экстрактивных веществ у хороших чаев (когда для заварки взята небольшая доза сухого чая), либо результатом невысокой исходной крепости готового чая (когда заварен чай низких сортов). Такой чай доброкачествен и в свежем виде обладает слабым, но все же различимым вкусом и запахом. В первом случае он будет светло окрашен (жидкий чай), во втором — более интенсивно, но в обоих случаях он будет чаем слабой крепости.

Другое дело, когда слабый настой является следствием неоднократного заваривания (спитой чай). У такого чая крепость незначительная (если она вовсе не отсутствует), и настой спитого чая совершенно безвкусен и водянист, но по окраске может быть весьма темным, особенно если он оставался стоять несколько часов или был специально подогрет непосредственно на огне. Наиболее резко темнеет от подогревания и кипячения спитой зеленый чай: почти бесцветный вначале, он может приобрести

затем даже коричневый оттенок. Но крепость такого чая остается незначительной. **Спитой чай не может быть доброкачественным, он, как говорят чаеводы, абсолютно пустой.**

Настоем хорошей крепости обладает всякий правильно заваренный чай высоких и средних сортов, если у него к тому же хорошая кондиция. Если же говорят о высокой крепости, то имеют в виду гораздо более высокую, чем обычно, концентрацию экстрактивных веществ на единицу воды, которая является не столько результатом высокого сорта заваренного чая, сколько следствием увеличения дозы (навески) сухого чая по сравнению с нормой.

В целом хорошие сорта чая всегда крепче плохих сортов того же типа. Что же касается сравнительной крепости чаев разных типов, то **желтые и зеленые чаи более крепки, чем черные и красные.**

Одним из показателей крепости чая служит терпкость настоя, так как она говорит о степени экстрактивности растворимых веществ чая — по крайней мере, о степени экстрактивности танина. Другой, еще более наглядный показатель крепости настоя — это так называемые «сливки».

Многие, вероятно, замечали, что на поверхности остывшего чая иногда появляется как бы пушок. Это и есть чайные «сливки». «Сливки» представляют собой смесь кофеина с катехинами, хорошо растворимую в горячей воде, но выпадающую у крепких чаев в охлажденном настое. Когда «сливки» начинают оседать, то настой чая мутнеет, а после долгого отстаивания «сливки» могут осесть на дно чашки или чайника в виде пленки. Если чай быстро мутнеет при охлаждении, то он действительно крепкий. Если же «сливки» оседают быстро, значит, чай очень крепкий. Чай со слабым настоем не имеет «сливок». «Сливки» не образуются также в чаях, дающих светлый настой (в зеленых, желтых), особенно в нежных и ароматных чаях с большим содержанием эфиров (ароматизированные желтые и зеленые чаи, отборнейшие сорта красных, пушонги, цветочные чаи).

Если наличие «сливок» указывает на крепость чайного настоя, то их цвет служит показателем его качества. Яркий темно-оранжевый цвет «сливок» с красноватым оттенком — признак хорошего чая высокого качества, а тусклый, грязноватый цвет — низкого, плохого качества. Так же как и цвет «сливок», немаловажное значение для определения качества чая имеет и окраска настоя, хотя, как мы видели, она никоим образом не является показателем крепости чая.

Цвет настоя указывает в первую очередь на тип чая (зеленый,

желтый, красный, черный), на его разновидность (настои плиточных и кирпичных чаев имеют характерную окраску), а также в известной степени прямо связан с качеством чая.

Говоря о цвете настоя, следует различать густоту, интенсивность окраски и ее яркость, или, как говорят специалисты, колер. Яркость имеет гораздо большее значение для качества чая, чем вообще цвет (степень окраски). Степень яркости всегда точно соответствует степени качества, чего нельзя сказать о цвете. Яркости всегда сопутствует прозрачность настоя. **Светлый, но яркий настой всегда будет признаком хорошего качества чая.** Наоборот, темный, густо окрашенный, но тусклый непрозрачный настой говорит о плохом, низком качестве чая.

Существуют следующие оттенки яркости (колера) настоя: светлый, хороший, мутный.

Светлый колер не следует смешивать ни с мало окрашенным настоем, ни с настоем, слабым по крепости, ни с жидким чаем, тем более спитым. Светлый колер совсем не является дефектом чая, а иногда даже наоборот (у желтых и цветочных чаев) служит положительным показателем, так как у некоторых сортов методы фабричной обработки, усиливающие цветность чая, автоматически снижают его качество. Поэтому светлый колер настоя в таких случаях служит гарантией правильности технологических процессов, сохранности качества чая.

Хороший колер обладает интенсивной окраской, прозрачностью, яркостью и служит показателем хорошего качества и правильного заваривания почти всех типов чаев, а особенно черных и красных. Для последних хороший колер служит также показателем крепости. Что касается зеленых и желтых чаев, то следует иметь в виду, что при хорошей крепости они быстро темнеют и слегка мутнеют тотчас же при наливании из чайника в чашку, и поэтому их колер при высоком качестве не будет ярким уже через 3–4 минуты. Прессованные чаи вообще лишены в значительной степени такого показателя качества, как яркость, ибо в их настое всегда слишком много взвешенных частиц, что связано с особенностями их приготовления.

Мутный колер, характеризуемый тускло-коричневым, непрозрачным цветом настоя, всегда свидетельствует о том, что чай испорчен (постарел), либо неправильно заварен, либо вообще был очень низкого сорта. **При этом не следует путать с мутным колером мутноватый, но не тусклый настой, получаемый от прессованных чаев** (плиточного и кирпичного). Им всегда будет сопутствовать вкус и аромат, в то время как чаи, дающие мутный колер, будут одновременно лишены и вкуса, и аромата — этих важнейших показателей качества чая.

Существует простой способ проверки и отличия яркости настоя от его окрашенности. Например, высококачественные чаи, особенно цейлонские и южноиндийские, имеют не сильно окрашенный, но яркий настой, который мы обычно называем красивым цветом. Если к такому чаю прибавить молоко, то он становится ярко-оранжевым, иногда с розоватым оттенком, если сорт очень высок. Но если прибавить молоко к настоям низких сортов того же цейлонского или индийского чая, то он приобретет тусклый серовато-бежевый цвет.

Неправильными представлениями потребителей о крепости и цвете чая в прошлом пользовались, да и по сей день пользуются за рубежом различные фальсификаторы чая. Угождая вкусу покупателя, они подкрашивают плохие чаи или добавляют к ним различные примеси, достигая тем самым столь ценимой потребителями густой окраски чая, выдаваемой за крепость. Другой способ достижения темного настоя, применяемый в прошлом в трактирах и ресторанах, — это добавление к спитому чаю небольшого количества соды и его дальнейшее нагревание и кипячение. При этом из чайного листа выгоняют в раствор дополнительное количество пигмента, что усиливает окраску настоя до темно-коричневого, глухого цвета. Само собой разумеется, что никаких питательных веществ в таком чае нет, но могут оказаться довольно вредные для здоровья алкалоиды типа гуанина (обычно этот алкалоид содержится в птичьем помете — гуано).

Итак, правильно заваренный крепкий высококачественный чай не должен быть ни слишком темного цвета, ни горьким на вкус, но должен обладать прозрачностью, яркостью, красивым цветом, быть ароматным, мягким и приятным на вкус.

ВКУС И АРОМАТ. С каких бы позиций мы ни оценивали чай, мы всегда приходим к заключению, что вкус и аромат служат непременными признаками его качества. Между тем большинство потребителей не видят разницы между этими двумя понятиями и чаще всего замечают лишь вкус чая, но не различают его аромата. Происходит это прежде всего из-за неправильного заваривания чая. **Аромат чая, особенно у тонких сортов, образуется в первые же полторы-две минуты после заваривания и при передержке свыше 6 минут полностью улетучивается.** Вот почему ради сохранения аромата следует прекращать заваривание (по крайней мере, черных чаев) уже через 4 минуты.

Вкус и аромат связаны друг с другом. Чай с приятным, сильным ароматом имеет и хороший терпкий вкус. Сочетание вкуса и аромата создает так называемый букет чая, воспринимаемый лучше органами вкуса, чем обоняния. Это

обстоятельство также оказывает влияние на людей со слабо развитым обонянием, которые не видят разницы между вкусом и ароматом. Аромат как некое ярко выраженное особое качество чая для них не существует. Несмотря на взаимосвязь, вкус и аромат являются разными качествами чая, да и создаются они неодинаковыми веществами.

Вкус чая намного устойчивее аромата, и воспринимать его легче. В его создании участвуют в основном катехины, танин чая. По сравнению с ароматом вкус образуется намного проще. Вкус отчетливо обнаруживается через терпкость чая, по вкусу даже неискушенный потребитель легко отличает черные чаи от зеленых и желтых, кирпичные и плиточные от байховых.

Другое дело — аромат. Он более тонок, крайне неустойчив, легко может исчезать, и почувствовать его может далеко не каждый, особенно если чай неверно заварен. В то же время аромат чая неизмеримо более разнообразен, чем вкус. Достаточно сказать, что существуют тысячи сортов чая, и каждый из них обладает своим неповторимым ароматом, точнее, сочетанием вкуса и аромата — букетом.

Аромат чая является конечным результатом сложных химических и биохимических превращений, происходящих как в процессе роста и переработки чайного листа, так и при его хранении. До последнего времени чаеводы не могли точно объяснить секреты образования аромата чая, хотя знали, что основой его являются эфирные масла и их соединения с органическими кислотами чая. Советские биохимики показали значение альдегидов и флавонолглюкозидов, а также катехинов в образовании чайного аромата, английские чаеводы указывают на решающую роль трех компонентов в создании характерного аромата чаев, а именно фенилэтила (альдегид), цитронелола и гексеноола. Аромат каждого из этих трех веществ отличается от обычного, знакомого специфического чайного аромата, который получается только в результате их соединения. Кроме того, именно при переходе этих веществ в настой титестер обнаруживает непередаваемую свежесть аромата.

Эти качества наряду с собственно ароматом и составляют драгоценнейшие свойства чайного напитка. Таким образом, аромат — не только результат сложного состава веществ, но и концентрированная комбинация многих веществ чая. Поэтому ясно, что утрата аромата лишает нас не только удовольствия от чайного напитка (хотя и это немаловажно), но и многих ценных, полезных веществ, содержащихся в чае. Вот почему аромат всегда считался одним из главнейших показателей качества чая. **Именно нежность аромата, его повышенная летучесть**[21]**,**

способность исчезать от любых грубых посторонних запахов и диктуют нам деликатное обращение с чаем при хранении и выборе режимов заваривания.

Аромат в основном содержится в пене, появляющейся при заваривании. У правильно заваренного, хорошего чая аромат должен быть достаточно четко выражен и в чашке с настоем (преимущественно в первых чашках, в которые попадают верхние, наиболее легкие слои чайного настоя, насыщенные эфирными маслами). Он остается ясно ощутимым на стенках чашки даже после того, как чайный настой из нее выпит или перелит. Достаточно понюхать стенки такой опорожненной чашки, чтобы понять, насколько аромат отличен от вкуса, насколько он тоньше, изысканнее, нежнее самого мягкого и бархатистого вкуса.

Точно так же аромат чая можно легко ощутить, понюхав ложку, которой растирали заварку. Он, этот аромат, будет неразличим только в том случае, если вообще отсутствует у данного чая или же чай, посуда либо ложка восприняли вследствие неаккуратности своего владельца какие-то чуждые, побочные запахи.

Но аромат труднее, вернее — невозможно описать словами. Титестеры имеют некоторые определения: розанистый, медовый, прижаристый, дымный, кожистый, — которые передают лишь одну из черт аромата, причем наиболее выраженную, доминирующую в том или ином сорте чая, но отнюдь не единственную. В целом чайный аромат напоминает, конечно, запах цветов, временами может быть похож на запах роз (розанистый) и цитрусовых, это может быть смесь запахов земляники, герани и сока черной смородины, но в общем аромат чая не похож ни на один из них в отдельности, он неизмеримо более тонкий и приятный, а также слегка возбуждающий.

Глава 10
Тестирование чая

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА ЧАЯ ПО ВСЕМ ЕГО МНОГОЧИСЛЕННЫМ ПОКАЗАТЕЛЯМ СЛОЖИЛСЯ ПОСТЕПЕННО, ИСТОРИЧЕСКИ, ПО МЕРЕ РАСШИРЕНИЯ ЗНАНИЙ ЧЕЛОВЕКА О ЧАЕ.

Долгое время основным и почти единственным способом определения качества чая был органолептический метод, т. е. опробование образцов чая человеком на ощупь, на глаз и на вкус. Этот крайне субъективный по своей сути метод породил особую профессию — титестеров, людей, фактически посвятивших свою жизнь определению качеств чая и ради этого вынужденных пойти на целый ряд ограничений и строгую дисциплину во всей своей не только служебной, но и бытовой жизни. Только таким путем определение, казалось бы, столь субъективного понятия, как вкус, подымается до высокого объективного уровня, причем настолько точного и тонкого, что заменить или воспроизвести эту человеческую оценку не могут никакие приборы.

Конечно, для того чтобы быть титестером, необходим природный талант, причем не только редкий, как, скажем, у певцов или художников, а редчайший, поскольку людей с идеальным обонянием и точным ощущением вкуса вообще весьма немного, а людей, сохранивших эти редкие природные качества от рождения до зрелого возраста, когда решается вопрос о выборе профессии, и того меньше. В каждой стране их насчитывают буквально единицы. Отчасти это происходит оттого, что природные таланты в этой области пропадают чаще, чем в какой-либо иной, так как в детстве, да и в зрелом возрасте относительно мало людей знает о профессии титестера и еще меньшее число людей представляет себе, что это за профессия и какими качествами надо обладать, чтобы быть титестером.

Часто даже в прессе титестеров называют дегустаторами чая. Это абсолютно неверно. Дегустирование относится только к пробе пищи и напитков, в том числе алкогольных, прежде всего различных вин, и предполагает опробование уже готового пищевого изделия с целью определения его вкусовых особенностей и отличия от продуктов данной категории. При этом дегустатор обязан съесть хотя бы незначительную часть этого пищевого изделия (кроме алкогольных напитков).

Тестирование чая — гораздо более сложный и разнообразный процесс, чем дегустирование. Оно включает в себя определение

качества чайного листа на всех стадиях его производства, опробование готового сухого чая на ощупь, на вид, по самым разным показателям (хрупкость, плотность, качество уборки, наличие типсов, цвет), определение аромата сухого чая и, наконец, опробование чайного настоя по таким показателям, как аромат, вкус, цвет, яркость, крепость, прозрачность, колер, интенсивность настоя, степень экстрагирования. Кроме того, титестер должен провести те же исследования и в отношении разваренного чайного листа. Только вся сумма полученных таким образом сведений с выставлением оценок по каждой контрольной позиции (всего 25–30) и их обобщение дают возможность титестеру вынести свой вердикт о качестве того или иного сорта чая. Вот почему мнение титестера считают «объективным», несмотря на то что оно является сугубо личным мнением, и подкрепленным непререкаемым авторитетом. Оно практически не бывает окрашено какими-то субъективными моментами. Это мнение строгого профессионала — специалиста высшей категории.

Профессия титестера требует не только таланта, но и больших знаний и опыта. Она связана с большой материальной и государственной ответственностью, с доскональным знанием не только таких дисциплин, как биология, ботаника, биохимия, география, физика, но и экономики мирового рынка, и особенно экономики чайной торговли. Профессия титестера предполагает умение держать в памяти целую коллекцию чайных запахов и знать их происхождение, родословную и историю. Хороший титестер знает особенности всех или большинства чайных плантаций в основных чаепроизводящих странах. Наконец, профессия титестера требует огромной самодисциплины, аккуратности, точности и выдержки, а также умения выдерживать физические нагрузки. Иногда титестерам международного класса приходится производить до 1000 проб чая в неделю и не просто «делать 1000 глотков», а проделывать связанные с тестированием многочисленные операции и давать по ним свое решающее заключение.

Неудивительно, что профессия титестера, хотя и чрезвычайно почетная, входит в разряд тяжелых профессий наравне с профессиями шахтера и металлурга. Естественно, поэтому, что работу титестеров чрезвычайно высоко оплачивают. **Здоровье титестеров** (а точнее, их носоглотка) **застраховано у некоторых английских фирм на 1 млн фунтов стерлингов.** Насморк у титестера — событие, которое может нанести огромные убытки чайной фирме.

Профессия титестера требует от человека многих жертв. Он,

естественно, не должен курить, употреблять алкогольные напитки, обязан воздерживаться от употребления всякой пищи, имеющей сколько-нибудь ярко выраженный собственный аромат. Поэтому титестеры никогда не едят лука, чеснока, солений и копченостей, употребляют очень мало соли, ограничивают себя в употреблении даже пряных трав и сладостей. Их удел — нейтральная молочно-растительная пища, птица, отварная речная рыба, молодое мясо, некоторые яично-мучные изделия.

Титестер не имеет права пользоваться духами, одеколоном, т. е. пахучими веществами, ароматизированной зубной пастой, душистым туалетным мылом. Он обязан мыть руки только чайным мылом. Более того, его белье, одежда, обувь не должны подвергаться действию новейших синтетических моющих средств, чтобы никакие посторонние запахи не могли оказать влияние на его оценки чая. Само собой разумеется, что титестер бережет себя от простуды. Его рабочее помещение — чистая, большая, обязательно солнечная комната — все время проветривается. В своем общении с другими людьми и окружающим миром титестер должен постоянно исходить из всех вышеперечисленных правил. Это значит, например, что у него не должно быть знакомых, которые курят, пользуются духами и т. д.

Тестируя чайный настой, титестер не выпивает чай, а лишь ополаскивает им полость рта, стараясь затем определить вкус путем растирания капелек чая языком о небо. Точно так же, определяя аромат, он не сует нос в чашку с горячим чаем, а нюхает пустую чашку, которая была ополоснута чаем, или осторожно нюхает разваренные, но не горячие чайные листья, с которых слит чай. Иными словами, во всех случаях титестер щадит свой обонятельный аппарат, который способен дать ему исчерпывающую информацию об аромате чая по едва заметным для обычного потребителя признакам.

Уникальность титестерской профессии, а еще более — редкость появления и длительного сохранения качеств хорошего титестера все более заставляют чайную промышленность и обслуживающую ее науку искать возможности лабораторных, объективных методов определения качества чая. Сегодня уже применяются биохимический, химический, газовый анализы, люминесцентную оценку, хроматографию и теафлавиновую шкалу для определения некоторых показателей качества чая, в основном на отдельных этапах его производства, когда необходимо скорректировать режим той или иной технологической операции и в чайном листе важно определить какое-либо одно, важное для данной операции качество.

Однако все эти методы объективной оценки не могут пока

дать сколь-нибудь ясного представления о вкусе и аромате чая и о совокупности его качественных показателей. Поэтому на них нельзя пока основывать общую оценку достоинства чая, которая является определяющей для установления стоимости чая. Это ответственное дело пока все еще поручают человеку — специалисту-титестеру, живое, непосредственное впечатление которого, как ни парадоксально, оказывается более объективным и точным, чем показания анализов.

В этом смысле органолептический метод, по-видимому, незаменим, и, несмотря на развитие техники, он, скорее всего, не потеряет своего значения, пока люди пьют чай.

Глава 11
Фальсификация чая

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ЧАЯ ЕДВА ЛИ НЕ СТОЛЬ ЖЕ ДРЕВНЕГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, КАК И САМО ПРОИЗВОДСТВО ЧАЯ. ВО ВСЕХ СТРАНАХ ОНА ИМЕЕТ ОДНУ И ТУ ЖЕ ПРИЧИНУ — ВЫГОДУ. В СВЯЗИ С ШИРОКИМ ПОТРЕБЛЕНИЕМ ЧАЯ НАСЕЛЕНИЕМ И ВОЗМОЖНОСТЬ ЛЕГКОГО ВНЕДРЕНИЯ БОЛЬШИХ ТИРАЖЕЙ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННОГО ПРОДУКТА В СТОЛЬ БОЛЬШИЕ КОЛИЧЕСТВА НАСТОЯЩЕГО, ДОБРОТНОГО ЧАЯ, ПОД ВИДОМ КОТОРОГО ОБЫЧНО ПРОДАЕТСЯ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ.

Однако виды фальсификации чаев, методы и характер фальсифицированного продукта в разных странах различны.

Если, например, в Западной Европе, в том числе в Англии, в XIX — начале XX века был распространен такой вид «фальсификации», как подмес к чаю ржавых металлических опилок, которые сильно увеличивали вес каждой пачки, и, следовательно, позволяли продать меньшее количество подлинного чая за большее, а разницу в цене положить в карман, но при этом никоим образом не затронуть качество продукта и даже не нанести вреда здоровью покупателя такого «утяжеленного» чая, ибо металл легко отсеивался или же, в случае его несвоевременного обнаружения, попросту оставался на дне заварочного чайника, то в России методы фальсификации, наряду с вышеприведенными и примитивным обвесом, всегда отличались разнообразием, изощренностью обмана, а главное, как правило, наносили вред здоровью покупателя.

Российскую фальсификацию чаев можно разделить на два основных вида. Первый — использование для фальсификации настоящего чая природных растительных продуктов местного происхождения. Второй — подкрашивание и химическая обработка, а также вторичная переработка спитого чая. К суррогатным растительным продуктам принадлежали: морковь, кипрей, бадан, а также отчасти и изредка — отдельные виды кавказской лавровишни. Основным сырьем для подделки чая служил кипрей, а в Сибири — бадан. Все эти подделки, как правило, легко различимы при первой же заварке чая, ибо не дают характерного чайного вкуса, не говоря уже об аромате, а только имитируют «чайную» окраску настоя, причем всегда очень интенсивную, чем и подкупают нетребовательного, бедного и невежественного потребителя. Для здоровья такие подделки не

представляют никакой опасности, а порой даже бывают намного полезнее, чем употребление просто чистой кипяченой воды. Однако опасность их заключена в том, что, собирая и перерабатывая в «чай» большое количество кипрея или бадана, растений, растущих целыми зарослями, колониями и потому позволяющих использовать при их сборе механические средства — косу, серп, сборщики этого сырья, а особенно его переработчики, люди в принципе совершенно недобросовестные, поскольку они сознательно осуществляют подделку, всегда захватывают и другие растения, либо сопутствующие кипрею и бадану, либо трудно отличимые от них. **Между тем такие попутчики-сорняки бывают чрезвычайно ядовиты. Особенно ядовит так называемый ложный бадан, а также багульник, которые внедряются в массу бадановых кустов.** Не сортируя, не отсеивая собранное, ибо это трудно и невыгодно из-за потери времени, изготовители суррогатного чая порой невольно, не желая этого, создают довольно ядовитые смеси, являющиеся причиной отравления, а иногда и смерти потребителей суррогатного чая.

Вот почему даже, казалось бы, «безобидная» фальсификация чая с использованием натурального растительного сырья все равно расценивалась как мошенничество, опасное для здоровья, и до 1941 года преследовалась по закону.

Тем более были объявлены наказуемыми все другие виды фальсификации чаев: употребление подкрашенного спитого чая, ароматизация альдегидами спитого чая, употребление индиго и других подсинивателей для фальсификации зеленого чая из нечайных растений (подсинивание в сочетании со слабым желтовато-коричневым настоем любых пережженных листьев дает, как правило, интенсивную окраску настоя, напоминающую или даже полностью совпадающую с цветом хорошего зеленого чая).

Необходимо, однако, подчеркнуть, что все фальсифицированные чаи, имея внешне неотличимые от настоящего чая признаки либо в сухом виде, как байховый чай, либо в настое, будь то черный или зеленый чай, превосходно отличимы от настоящего чая по вкусу и полному отсутствию аромата. Вот почему они, как правило, встречаются в общественном питании, на транспорте, где к чаю потребитель не предъявляет никаких особых требований, привык, что его поят подкрашенной водичкой, и где его знакомство с фальсифицированным чаем носит мимолетный, эпизодический характер, чаще всего остающийся без каких-либо негативных последствий, если не считать испорченного настроения и

незначительной потери впустую каких-то денег.

В силу того что в годы советской власти, начиная с 1924 года, велась усиленная борьба с распространением и нелегальной продажей фальсифицированного чая, уже с 1932–1933 годов фальсифицированного чая в СССР не появлялось, тем более что несколько «чайных» мошенников были показательно осуждены как злостные вредители. И поэтому после войны при пересмотре законов были как анахронизм сняты те статьи, которые предусматривали наказание за фальсификацию чая. Те, кто еще помнил о них, шутили в начале 80-х годов, что их вновь следовало бы ввести для того, чтобы наказывать за производство отвратительного грузинского чая, катастрофически снижавшего свое качество в период «перестройки».

Однако опасность появления фальсифицированных чаев действительно приближалась. Начиная с 1992 года страну наводнили разномастные импортные чаи с яркими «заграничными» этикетками, написанными, как правило, по-английски, независимо от того, производство какой страны на них указано. Чаще всего это были китайские и цейлонские (по названию на этикетке!) чаи, но были также чаи, на этикетках которых указано, что их произвели в Германии или Голландии. Подавляющее большинство из них были фальсифицированы либо крайне низкого качества, что принудило Общество защиты прав потребителей время от времени публиковать в прессе наименования фирм и марок, чай которых не только не удовлетворяет элементарным требованиям ГОСТа, но и содержит опасные для здоровья примеси.

Поскольку потребитель все равно не в состоянии запомнить все фирмы и написанные по-английски марки чая, имеющие ныне хождение на широких просторах нашей страны, то ниже мы даем свод правил, согласно которым можно отличать фальсифицированные чаи от подлинных.

Это тем более необходимо иметь в виду, потому что отдельные фирмы и марки чая могут исчезать и появляться, так что никакой список фальсификаторов не поможет, в то время как **знание общих правил**, кому можно, а кому нельзя доверять, поможет в любое время быть бдительным ко всякого рода подделкам и избежать приобретения фальсифицированного товара.

1. Прежде всего запомните, что **чай могут производить из подлинно чайного сырья только страны-чаеводы:** Китай, Индия, Индонезия, Шри-Ланка, Япония, Грузия, Азербайджан и еще несколько других, указанных в первых главах этой книги.

Это значит, что чай из США, Германии, Голландии, Дании и

т. п. — это либо реэкспорт азиатских чаев, либо подделка. Что касается реэкспорта, то он может быть добросовестным, и тогда такой чай повышенно дорог, либо это крайне низкие сорта, купажированные и внешне красиво оформленные, равные по продажной цене обычному хорошему чаю, но далеко не равные ему по качеству. Лучше всего, следовательно, избегать покупки чаев из нечайных стран.

2. **Не следует покупать любой чай с «иностранным» наименованием** (независимо от страны, языка и фирмы, даже если они указаны), если такое название звучит странно или вообще неуместно для чая. Это обычно самая откровенная фальсификация, рассчитанная на простачков, ничего не понимающих в чаях, но склонных к ярким этикеткам, к необычным или, наоборот, к слишком понятным, легким названиям. Примером такого рода «заграничных» чаев можно считать появившийся у нас в коммерческих палатках чай под следующим «англоязычным» наименованием, без указания страны производства и фирмы: «Volga, Ortodox Leaftea» («Волга. Православный листовой чай»).

Как не вспомнить при этом вещие слова Остапа Бендера, что вся контрабанда в нашей стране делается на Малой Арнаутской улице в Одессе. Между тем именно такие безграмотные в чайном деле примитивные мошенники находят поддержку в лице невежественных покупателей, для которых показателем качества служит наличие надписи на английском языке и невежество которых столь глубоко, что их не настораживает даже слово «Волга» в сочетании с совершенно немыслимым на ее берегах чайным растением. Это лишний раз говорит о том, что, предпосылая книге о чае подробную главу о чайном растении и о географии его распространения, мы сделали абсолютно правильно, причем не только ради расширения кругозора читателей, но и исходя из практических интересов их как покупателей.

3. Что касается чаев, привозимых, согласно обозначению на этикетке, из Китая или Индии, то и к ним надо подходить дифференцированно. Прежде всего **указания типа «Made in China» или «Made in India» ни о чем не говорят.** Вернее, они говорят лишь о том, что такая надпись не может еще служить подтверждением места производства. Почему? Да потому, что одной ее недостаточно для такого подтверждения. И если, кроме этой надписи, на пачке чая нет ничего иного, то можете быть уверены, что данный чай никогда не пересекал русско-китайской границы, а может быть, и вообще никакой границы.

Настоящий китайский чай экспортируется из Китая только

«Китайской национальной импортно-экспортной корпорацией чая и местных продуктов» («China National Tea & Native Product Import & Export Corp.»). Об этом должна иметься надпись на английском языке. Кроме того, после этой надписи обязательно должно следовать указание, из какой провинции континентального Китая экспортирован чай, ибо корпорация имеет отделения в разных провинциях: в Фуцзяни, Сычуани, Хумани и Юньнани. Кстати, эти указания очень важны для людей, истинно любящих хороший чай, ибо сортность и различия в качестве и в виде чаев связаны с производством их в разных провинциях, а вовсе не отражены, как мы к тому привыкли, в номерах сорта или в каком-то особом эпитете: отличный, отборный, высший, экстра и т. п.

Но помимо указания на полное наименование корпорации и на название провинции, где собран чай, на подлинно китайских чайных этикетках еще указывается ниже первых двух надписей, что это «Продукт Народной Республики Китай» («Produce of the People's Republic of China»). Никаких надписей вроде «Made in China» на настоящем китайском чае не бывает и быть не может! Более того, присутствие подробной надписи ясно должно указывать, что мы имеем дело с явной подделкой, западной или отечественной. Мошенники просто неграмотные и не в курсе того, как обозначен подлинно китайский чай, а также боятся подделывать марку китайской корпорации, ибо за подделку иностранной товарной марки следует очень высокое наказание.

А за подделку самого чая они, как правило, не страдают нисколько, если не считать проклятий незадачливых покупателей. Между тем как коммерческие, так и почти все приватизированные магазины буквально набиты такими «китайскими» чаями, ибо их оптовая цена весьма невысока и их приобретение у недобросовестных оптовиков крайне выгодно современным коммерсантам.

Бывает также китайский чай из Тайваня. Но и в этих случаях на нем должна быть полная надпись тайваньской фирмы, указание на то, что продукт вывезен из столицы Тайваня — Тайбея, а также местное название чая на английском и на китайском языках. Во всяком случае, должно быть несколько надписей. Если же, кроме иероглифов, которых ни один покупатель не разбирает, на этикетке китайского чая стоит только пресловутое «Made in China», то можете с уверенностью на 99,99 % считать, что вам пытаются всучить суррогат или очень плохой, поддельный чай.

Наконец, если чай привезен из самого Китая кем-то из побывавших там ваших друзей или знакомых и был приобретен в китайских магазинах или был доставлен в нашу страну какой-то

китайской организацией по бартеру российской организации, т. е. был куплен на внутреннем рынке Китая, а не прошел в качестве экспортного товара в нашу страну через Импортно-экспортную чайную корпорацию, то на этикетках такого чая будут только надписи на китайском языке и более ни на каком ином. Иначе говоря, вся этикетка будет покрыта иероглифами. И еще там будет несколько арабских цифр. Это — номера китайских ГОСТов и номер веса.

Такой чай также является гарантированно подлинным и по крайней мере среднего, нормального качества. Лучшие же китайские чаи экспортируют обязательно в металлической упаковке, в красивых банках, с сохранением всех вышеуказанных надписей. Чем проще, чем примитивнее чайная упаковка, тем всегда хуже чай. Чай в целлофане или в полиэтиленовой упаковке вообще не стоит того, чтобы его покупали. Это бессмысленный перевод денег.

4. С индийскими чаями дело обстоит несколько сложнее, в смысле определения их подлинности. Дело в том, что и на поддельных, и на хороших индийских чаях может присутствовать надпись «Made in India», так что этот признак не может служить нам путеводной звездой для отличия подлинных чаев от поддельных.

Но в Индии существует несколько известных фирм, имя которых может служить прочной гарантией того, что чай с их названием не должен быть плохим и, во всяком случае, он всегда подлинный, индийский, а не поддельный. Эти фирмы следующие: Davenport, A. Toch, C.T.C. Они экспортируют до 60–70 % индийских чаев. Названия у них короткие, хорошо запоминаются. Кстати, на их этикетках у подлинно высококачественных чаев также не стоят клейма «Made in India», а вместо этого указано: «Индийский чай Тоша», «Индийский чай Дэвенпорта», «Индийский чай С.Т.С.».

На торговых марках ответственных и респектабельных индийских фирм, экспортирующих чай, обычно можно также увидеть (хотя они подчас очень мелки) изображения головы барана или циркуля. Это символизирует высококачественный чай, «крепкий, как бараний лоб» (уж куда крепче!) или «циркуль — мера точности» (уж это точно индийский чай, мы гарантируем это так же точно, как точен циркуль). Обычно эти фирмы ставят свое название более мелким шрифтом, чем название того сорта, который они рекламируют. Но поскольку названия сортов часто меняются, то зарубежный покупатель должен ориентироваться на наименование фирмы и не особенно обращать внимание на все другие надписи на индийском чае.

В основном же индийский чай продолжают поставлять на наши государственные чаефабрики и фасовать в русскую упаковку у нас в стране. Московская чаефабрика гарантирует чай хорошего качества. Что же касается Рязанской, Серпуховской, Одесской, то чай, поступающий в продажу с этих чаеразвесочных фабрик, значительно хуже по качеству по сравнению с московским. Не стоит покупать также чай, если на пачке указано, что он был развешен не на чаеразвесочной фабрике, а на комбинате по производству пищевых концентратов и т. п. Там чай часто воспринимает запахи других товаров и обычно теряет свой собственный.

5. Цейлонский импортный чай также бывает очень часто объектом подделки, поскольку при его развеске мелкие оптовики подмешивают другие низкосортные чаи. Цейлонский чай выпускают, как правило, в виде брокена или фаннингса, и это хорошо маскирует другие подмешанные чаи таких же фракций, в то время как при листовом чае подмес легче обнаружить при простом визуальном контроле.

Однако хорошие цейлонские фирмы, дорожащие своей торговой репутацией, борются против псевдоцейлонского чая на рынках других стран таким же примерно путем, как и Китай.

Так, лучшие фирмы «Аннабель» (Annabel) и «Дилма» (Dilmah) указывают на своих этикетках, что чай «Упакован в Шри-Ланке» (Packed in Sri Lanka) и избегают употреблять обычную формулу американских и всяких мошеннических фирм «Made in Sri Lanka». В нашу страну сейчас основной ввоз чая хорошего качества осуществляют только эти фирмы. Все остальные, называющие себя цейлонскими, вызывают на основе анализа их этикеток весьма сильное сомнение в адекватности указанной страны.

Таковы вкратце сведения, позволяющие российскому потребителю избежать покупки недоброкачественного, поддельного или просто низкосортного, невкусного чая иностранного производства.

Глава 12
Национальные способы приготовления чайного напитка

У МНОГИХ НАРОДОВ ВЫРАБОТАЛИСЬ И БЫТУЮТ СВОИ НАЦИОНАЛЬНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ. И ХОТЯ НЕ ВСЕ ИЗ НИХ ЯВЛЯЮТСЯ ПРАВИЛЬНЫМИ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ НАШИХ СОВРЕМЕННЫХ НАУЧНЫХ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ, НО ТЕМ НЕ МЕНЕЕ МНОГИЕ ИЗ НИХ СЛОЖИЛИСЬ В ВЕСЬМА ПРОЧНУЮ ТРАДИЦИЮ, ВЕСЬМА ЖИВУЧИ И ОСТАЮТСЯ ПОЧТИ НЕИЗМЕННЫМИ ПО СЕЙ ДЕНЬ КАК СВОЕОБРАЗНЫЕ СТОЙКИЕ ЭТНОГРАФИЧЕСКИЕ ПРИЗНАКИ. КАК СПЕЦИФИЧЕСКИ НАЦИОНАЛЬНЫЕ РАССМАТРИВАЕМ МЫ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ ПО-МОНГОЛЬСКИ, ПО-ТИБЕТСКИ, ПО-ЯПОНСКИ И ДАЖЕ ПО-АНГЛИЙСКИ, НЕ ГОВОРЯ УЖЕ О КЛАССИЧЕСКОМ КИТАЙСКОМ СПОСОБЕ.

Вполне понятно, что национальные способы заваривания чая — результат многовекового опыта каждого народа, длительного применения чая в конкретных условиях определенной страны. Поэтому они тесно связаны с географическими, климатическими, социальными и другими условиями отдельных стран и могут быть поняты только на общем фоне их национальных условий. Вот почему нельзя механически применять эти способы в иных условиях или расценивать их как неверные. Часто они связаны с иной, «не нашей» системой питания и вполне объяснимы в ее рамках и более того — рациональны.

Китайские способы

За несколько веков культуры чая в Китае было перепробовано много способов его приготовления, начиная с примитивной варки сухого чая и кончая мгновенным растворением экстракта чая в горячей воде. Однако как самые простые, так и самые сложные способы были с течением времени отвергнуты. Оставлен самый рациональный — тот, который лег в основу международного способа заваривания и которому в общих чертах следуем мы. В чае или с чаем все перепробовано, и наша задача состоит в том, чтобы не забывать это наследие многонациональной культуры. Вот почему наивными кажутся вопросы некоторых читателей, спрашивающих, какие новые способы заваривания появились за последнее время. Уже в XVIII веке в Китае были установлены строгие правила заваривания и прекращена варка чая. А во второй половине X века произошла первая крупная реформа приготовления чая. С этих пор сухие чаинки, остававшиеся первоначально слабо свернутыми, стали растирать в каменных ступках до порошкообразного состояния, а затем специальной метелочкой из бамбука взбивать в горячей воде, которую вначале брали равной по объему порошку чая, а затем постепенно добавляли воду и заваривали взбитую густую смесь. Новый метод совпал с появлением улучшенной фарфоровой посуды — из белого фарфора, глазированного внутри. Это сразу позволило различать не только вкус, но и оттенки, отливы цвета и главное — аромат чая, особенно развивавшийся во время взбивания. Взаимозависимость колера и аромата стала очевидной. И это сразу же отразилось на производстве чая. Стали стремиться сохранять его аромат, следя за изменением цвета во время производства. Так усовершенствование заваривания привело к улучшению технологии чайного дела. Возникли разные сорта чая, до тех пор бывшего только зеленым. Вначале удалось создать около десятка сортов, к XIII веку число их достигло ста, появились черные и красные чаи. В связи с этим стали даже устраивать чайные соревнования, на которых награждали тех, кто точнее и быстрее угадывал различные сорта и их смеси.

Когда же сортов стало очень много и их характерные признаки были всем известны, отпала необходимость растирать чай перед завариванием. Наоборот, при производстве высокоароматных сортов было обращено внимание на сохранение листа в целости (гарантия сохранения тонкого аромата в чае), в особенности на уборку листа, которая была связана с ароматом и по которой стали различать сорта еще до заваривания чая. Так,

примерно в XV–XVI веках целиком перешли на заваривание в гайванях — специальных чашках типа пиалы объемом 200–250 мл, но с резким расширением в верхней четверти и с крышкой, диаметр которой меньше диаметра верхнего края чашки. В такую чашку засыпают 4–5 г чая и тотчас же заливают водой на $^2/_3$ или до половины объема. Время заваривания не превышает 2–2,5 минуты, максимум 3–4 минуты для некоторых сортов чая. Из гайвани чай наливают в чашку для питья так, что крышка даже не приподнимается (чтобы не выпустить аромат), она лишь неплотно прижата к краям гайвани, и чай выливается через образовавшийся таким путем зазор. Чай пьют в горячем виде маленькими глоточками, без сахара и иных приправ, которые, по мнению китайцев, совершенно искажают истинный аромат чая.

В сдабривании и приукрашивании чая у китайцев нет необходимости отчасти и потому, что они употребляют главным образом желтые, красные и зеленые ароматизированные чаи, имеющие исключительно нежный и сильный аромат.

Выпив $^3/_4$ содержимого гайвани, оставшуюся четверть настоя вновь заливают кипятком.

Высококачественный чай можно заливать в гайванях до четырех раз (не сливая его), а другие — лишь два, максимум три раза.

Первая чашка чая при таком заваривании имеет более слабый настой, светлого колера, но ароматный. Вкус же чая появляется после второй, третьей заливки. Поэтому у китайцев можно встретить такое утверждение, что наиболее вкусна вторая заварка чая. Но это относится к завариванию в гайванях. Заваривание чая в простой чашке или в пиале совершенно не может сравниться с завариванием в гайванях. Поэтому те, кто заваривает чай в чашках, полагая, что следуют китайскому способу, не только ошибаются, но и портят чай: без крышки он сразу же выдыхается и слабо настаивается, а при закрывании чашки блюдцем теряет вкус, так как «задыхается», «преет», ибо в блюдце нет дырочки для выхода пара.

При заваривании в чайниках, особенно в больших, на 3 л и более, самым вкусным является, конечно, чай первой заливки. Заваривание в китайских чайниках отличается от нашего тем, что чаще всего оно происходит через фарфоровый стакан-ситечко. Это позволяет чаю полнее экстрагироваться, так как наполненный сухим чаем стакан-ситечко не только хорошо промывается водой, но и чай в нем в процессе заваривания чуть-чуть отжимается фарфоровой или серебряной ложечкой и утрамбовывается, что помогает механически, без повышения температуры и изменения

вкуса чая, получить из него максимальное количество «вкусных фракций».

Заваривание с фарфоровыми стаканчиками-ситечками особенно применимо к зеленым и красным чаям. При этом одноразовая засыпка в чайник всегда равна $^1/_2$ или $^2/_3$ объема его стаканчика, т. е. от 10 до 25 г. Имея чайник вместимостью 1 л, можно получить 2–2,5 л чайного настоя почти одинаковой крепости. Такой способ заварки не только очень выгоден, но и удобен.

В южных и юго-западных провинциях Китая национальные меньшинства (народности мяо, тай и наси) употребляют различные сорта прессованных черных чаев, дающих терпкий настой, к которому примешивают после приготовления разнообразные пряности: имбирь, бадьян, кардамон, корицу (в сочетаниях или в отдельности), а также пьют чай с миндалем.

Тибетский способ

В Тибете чай употребляют в пищу как в обычном для всех народов жидком виде, так и в сухом.

Чайный напиток в Тибете называется часуйма и представляет собой крепкий кирпичный чай (примерно 50–75 г сухого чая на 1 л воды), в который добавлены сливочное (обязательно топленое) масло яка (100–250 г на 1 л) и соль по вкусу.

Всю эту смесь (горячую!) взбивают в специальном продолговатом бочонке, похожем на русскую маслобойку, до тех пор, пока не получится однородный по консистенции густой напиток — очень калорийный и своеобразный по своему тонизирующему действию, а потому способный почти мгновенно восстанавливать силы ослабевшего человека.

В условиях сурового, резко континентального климата Тибета такой напиток бывает прямо-таки незаменим.

В Тибете чай пьют с 620 года. Это древнейший способ заваривания. В китайских книгах говорится: «Тибетцы живут чаем. Не имея его, они страдают до такой степени, что могут заболеть». Не случайно в Тибете до сих пор сохранилась народная мера расстояния в горах (не по прямой, горизонтальной поверхности, как в долинах, а по извилистой линии и по вертикали), выражаемая не в единицах, а в пиалах тибетского чая! Так, три большие пиалы чая равны примерно 8 км пути. Чай по-тибетски распространен не только в самом Тибете, но и в высокогорных районах Афганистана (Гиндукуш), Памира и в странах, расположенных в Гималаях, — Сиккиме (штат Индии), Бутане и Непале.

Сухой чай в Тибете употребляют для приготовления национального кушанья «цзамбу» — мука из предварительно пережаренных зерен ячменя, смешанная и тщательно протертая с маслом яка, сухим кирпичным чаем и солью.

Монгольский способ и его варианты

Монгольский способ употребления чая сходен в принципе с калмыцким и отчасти с киргизским. Поэтому его часто называют также калмыцким — в европейской части СНГ, киргизским — в Средней Азии и в Западной Сибири и карымским, или карымным, чаем — в Забайкалье и Восточной Сибири, поскольку его заваривают этим способом агинские буряты (прежде — карымские).

Это один из древнейших способов, и его относительно широкое географическое распространение от пустынь Гоби и Сахары до ногайских степей междуречья Волги и Дона свидетельствует об этом.

В России он был известен с конца XVII века под названием «чая богдойского». Основными его компонентами являются зеленый кирпичный чай, молоко, масло, мука и соль. В зависимости от национального района, где употребляется чай по-монгольски, все его элементы, кроме кирпичного чая, могут варьироваться. Так, молоко может быть коровьим, козьим, овечьим, кобыльим, верблюжьим, а масло может иногда вовсе отсутствовать или заменено и дополнено топленым салом (говяжьим, бараньим); мука может быть пшеничной, ячменной, ржаной и дополнена рисом, пшеном (гаоляном). Иногда наряду с солью кладется черный перец горошком (горький) из расчета одно зернышко на стакан, а у калмыков — лавровый лист, реже — мускатный орех.

Вот два рецепта приготовления монгольского чая. Монголы предварительно растирают кирпичный чай в порошок и заливают 1–3 столовые ложки этого порошка литром холодной воды. Как только вода закипает, в нее добавляют 0,25–0,5 л коровьего, овечьего или верблюжьего молока, 1 столовую ложку топленого сливочного масла яка (шар тос), верблюжьего или коровьего, а также 50–100 г предварительно пережаренной с маслом муки (затирухи) и половину или четверть стакана какой-либо крупы (рис, пшено). Все это еще раз доводят до кипения и готовности, причем по вкусу добавляют соль. Если крупу не кладут, то соли добавляют очень мало, а современные городские монголы иногда не добавляют.

Калмыки обычно не растирают зеленый кирпичный чай, а кладут его кусками в котел с водой (иногда уже слегка согретой) из расчета одна горсть (граммов 50) на литр воды и варят до кипения, а затем прибавляют вдвое больше молока (около 2 л) и соль по вкусу. Смесь эту при постоянном помешивании кипятят

10–15 минут, а затем фильтруют через волосяное сито, причем разваренный чай отжимают. Иногда воды добавляют очень мало, всего 1–1,5 стакана, и чай варится на молоке. Это объясняется отсутствием или нехваткой пригодной для чая воды в солончаковых степях. Именно это обстоятельство следует, по-видимому, считать основной причиной возникновения у ряда степных народов традиции приготовления чая с молоком. Кроме молока и соли, в чай кладут лавровый лист, мускатный орех и гвоздику и лишь иногда чуть-чуть сливочного масла. Как правило, пьют чай без масла, но с пшеничными сухарями из масляного теста.

Туркменский способ

Название этого способа условно. Он применяется лишь туркменами северо-западных районов Туркмении, а также казахами Западного и Южного Казахстана. Это связано не с национальными, а с природно-климатическими и хозяйственными условиями.

Заваривают чай не водой, а молоком, причем молоком очень жирным, как правило, верблюжьим.

Способ этот приемлем в условиях жаркого климата пустынь и солончаковых степей, где отсутствие воды и наличие горячего песка (60–80 °C) создает основные условия для осуществления такого заваривания.

Большой фаянсовый чайник на 2,5–3 л ставят в раскаленный песок для прогревания. Затем в него засыпают черный байховый чай, как правило, мелкий индийский низких сортов, из расчета 25 г на 1 л молока, «смачивают» его стаканом кипятка, чтобы чай чуть-чуть «расправился», а затем тотчас же заливают кипящим верблюжьим молоком и выдерживают до 10–15 минут, после чего доливают сливками, образующимися при приготовлении чала[22] (его первая фракция). После этого чай обязательно сильно взбалтывают в чайнике или несколько раз переливают из одной посуды в другую, чтобы он перемешался. Такой чай по вкусу отличается от других комбинаций чая с молоком. Его можно, конечно, имитировать и в городских условиях, но при соблюдении того же теплового режима.

Узбекский способ

В Узбекистане национальным напитком является зеленый чай, который пьют во всех областях и городах Узбекистана, за исключением Ташкента, где преимущественно употребляют черный чай.

Для приготовления зеленого чая по-узбекски, или кокчая (кукчойи), сухой зеленый чай засыпают в хорошо согретый чайник (фарфоровый) из расчета ТХ + Т, затем слегка заливают кипятком (не более четверти объема чайника) и помещают на 2 минуты в ток горячего воздуха (например, в открытую духовку), но не непосредственно на огонь, после чего чайник доливают до половины, покрывают салфеткой, а еще через 2–3 минуты обливают сверху кипятком и доливают до $^3/_4$ объема и затем выдерживают еще 3 минуты и доливают почти доверху.

Наряду с кокчаем у узбеков и особенно в Каракалпакии распространено употребление чая с перцем, медом и молоком, причем в этом случае применяют черный чай.

Чай с перцем (мурч чой). Его готовят как обычный черный чай с добавлением на каждую чайную ложку сухого чая двух горошин черного перца (раздавленных).

Чай с черным перцем и медом (асалли мурч чой). На каждую чайную ложку сухого чая берут 2 чайные ложки меда и 2–3 горошины черного перца. Весь этот состав засыпают в чайник и заваривают как обычно.

Японский способ

В Японии пьют зеленый и иногда желтый чай. Желтые чаи заваривают по китайскому классическому способу — прямо в гайвань, с экспозицией в 1,5–2 минуты. Что же касается зеленых чаев, то в большинстве случаев японцы перед завариванием их вначале растирают в порошок в специальных фарфоровых ступках, а затем заливают кипятком в фарфоровых, предварительно согретых шаровидных чайниках вместимостью 0,5–1 л. Сухие чайники прогревают на специальных жаровнях в токе горячего воздуха или в бадейках с горячей водой и нагревают равномерно всю поверхность (а не только дно) до температуры выше 50 °С, но не выше 60 °С. Поэтому ручки японских чайников либо делают целиком бамбуковыми, либо оплетают тростником, чтобы о них нельзя было обжечься.

Норма закладки чая в среднем — 1 чайная ложка порошка чая на 200 г воды, иногда несколько больше. Важной особенностью японского способа является то, что не только чайник, но и саму воду для заваривания чая доводят до температуры не выше 60 °С. Для получения такой точной температуры и для поддержания ее используют особые, медленно нагревающиеся жаровни. Время заваривания при этом не выходит за пределы 2–4 минут, что гарантирует сохранность в напитке максимума аромата, хотя и не обеспечивает, учитывая температуру воды, полного экстрагирования чая. Однако именно присутствию в чае аромата японцы придают решающее значение. Этот чай в виде весьма малоинтенсивной по цвету бледно-зеленой жидкости наливают в маленькие чашечки вместимостью примерно 30–50 мл и пьют без сахара или иных примесей крошечными глотками и очень медленно. Несколько чашек выпивают до еды (завтрака, обеда, ужина) как своего рода аперитив и несколько чашечек — после еды. Обычно этим чаем запивают рис, и он является непременным элементом всякой трапезы, особенно обеденной.

Кроме того, в Японии и сейчас употребляют церемониальный чай — в торжественных случаях или при совершении религиозного ритуала, независимо от приема пищи.

Приготовление церемониального чая и сам процесс торжественного чаепития действительно представляет собой весьма длительную церемонию, происходящую целиком на глазах участников чаепития. Это не только чаепитие, но и довольно красочное зрелище типа пантомимы.

Вначале женщины стирают листовой плоский зеленый чай

«тенча» в тончайшую пудру, сопровождая эту работу красивыми пластическими телодвижениями и жестами. Затем эту пудру благоговейно засыпают небольшими порциями в специальные эллипсовидные чайники, куда вслед за каждой засыпкой тотчас такими же капельными дозами заливают горячую воду. Каждую новую порцию чайной пудры сбивают с порцией воды особой рисовой метелочкой в кремовидную массу, после чего добавляют новые порции порошка чая и воды, и операция повторяется вновь и вновь, пока чайник не наполнится. Полученный таким путем чай по консистенции близок к жидкой сметане или соусу, а по цвету напоминает шпинатную пасту. На вкус церемониальный чай чрезвычайно терпок, но в то же время очень ароматен. Его концентрация соответствует примерно 100–120 г сухого чая на 500 г воды.

Английский способ

Англичане — одна из самых чаепотребляюших наций в мире. Англичане пьют черные чаи, в основном южноазиатские — на 50 % индийские и на 30 % цейлонские, а также схожие с ними восточноафриканские (около 10 %), и лишь небольшое число людей в Англии употребляет китайский чай, в том числе и оолонг.

Культ чая господствует почти в каждой английской семье, и до сих пор чаепитие составляет одну из характернейших национальных традиций англичан. Вот почему с полным правом можно говорить об английском способе чаепития, тем более что он выработан применительно к резким, высокоэкстрактивным южноазиатским чаям. Англичане пьют чай с молоком или со сливками.

Предварительно подогревают сухой чайник. Затем в него насыпают чай из расчета 1 чайная ложка на чашку воды плюс 1 чайная ложка «на чайник». Чайник тотчас же заливают кипятком (дважды) и настаивают 5 минут. Пока чай настаивается, в сильно разогретые чашки разливают согретое (но не кипяченое) молоко — по 2–3 столовые ложки (по вкусу) и затем в молоко наливают чай. Следует подчеркнуть, что англичане строго придерживаются правила наливать чай в молоко, а ни в коем случае не наоборот. Замечено, что доливание молока в чай портит аромат и вкус напитка, и поэтому подобная ошибка рассматривается как невежество.

Англичане пьют чай в строго определенные часы: утром за завтраком, во время ленча (13.00) и в «файф о'клок», т. е. в полдник (17.00). Хотя англичане пьют исключительно крепкий чай, они при этом употребляют довольно незначительное количество воды: во-первых, потому что выпивают единовременно не более 2 чашек, а во-вторых, потому что и это количество жидкости на 20–30 % состоит из молока.

Английский способ получил широкое распространение в США, Европе и в бывших английских колониях и доминионах.

Индийский способ

В Индии и Шри-Ланке сохранили, а в ряде случаев еще более увеличили английскую норму закладки сухого чая и применяют английский способ заварки, но без промежуточного заливания водой части чайника, и не всегда используют молоко.

Например, в Шри-Ланке чайник заливают водой сразу по той норме, которая соответствует засыпке сухого чая, но выдерживают заварку различно: 3–4 минуты, если готовят чай на 2–5 стаканов, и 5–6 минут, если более 5 стаканов. Норма засыпки сухого чая в Шри-Ланке довольно высока: 1,5–2 чайные ложки на стакан. Там предпочитают пить свой крепчайший чай с молоком.

В Индии, особенно в городах, чай также пьют с молоком, по-английски. Но лучшие свои сорта чая (дарджилинги) индийцы предпочитают пить, не смешивая их ни с чем. Норма закладки чая аналогична цейлонской, а иногда и выше. Настаивают чай обычно 5 минут.

Национальным напитком в Индии является так называемый замороженный чай. Его готовят следующим образом: на 300–350 г воды кладут 3 чайные ложки лучшего чая, который заваривают обычным способом в течение 5 минут и остужают. Затем специальный стакан вместимостью 0,5 л наполняют несколькими кубиками льда, заливают в него весь остуженный чай, добавляют сахар и лимон, нарезанный дольками, примерно половину плода, а иногда сок всего плода, который выжимают в стакан, после чего пьют чай чрезвычайно маленькими глотками.

Существует и другая пропорция замороженного чая: 1 чайная ложка сухого чая на каждые 150–180 мл сосуда для питья.

Иранский способ

Своеобразие иранского способа заключается не столько в заваривании, сколько в питье чая. Он распространен в Иране, в пограничных с ним районах Афганистана, в Азербайджане и в Курдистане на территории Ирака.

Обычно заваривается китайский или местный (иранский, азербайджанский) черный байховый чай средней или высокой крепости, но с довольно быстрой экспозицией — 4 минуты. Разливается такой чай в ормуды — небольшие стеклянные стаканчики с «талией», в виде вазочки. При этом весьма ценится колер чая — он должен быть не слишком темным, но обязательно ярким, прозрачным, коньячного цвета с чуть-чуть красноватым или малиновым отливом. Пьют его горячим, маленькими глотками вприкуску с мелкими кусочками колотого сахара.

При заварке кладут вместе с чаем, а чаще в стакан, кусочек корицы (дарчин) или имбиря.

Способ заваривания грузинского чая

Грузинский чай обладает рядом положительных и отрицательных сторон, совокупность которых и определяет особый способ его заваривания, при котором только и может быть достигнут необходимый эффект: получен хороший, доброкачественный чайный настой.

Плюсы грузинского чая таковы: наличие типсов, особенно у высших сортов — букетов, экстр, высшего и первого и способность быстро экстрагироваться (порой слишком быстро!). Но у грузинского чая есть и немалые минусы — общая неряшливость, небрежность его приготовления, проявляющаяся в нарушении стандартов, отчего грузинский чай, во-первых, изобилует «палками» — обломками стеблей, черешков, которые сборщики не отделяют в процессе сбора от листочков (флешей) и «для массы плана» сдают на чаефабрики. Во-вторых, во время неряшливого производства происходит большая механическая порча чая и появляется большое количество крошки, которую следует обязательно отсеивать! Если взять пачку грузинского чая и просеять ее через мелкое сито, то 15–20 г на 100 г чая высеется в качестве крошки. Эту крошку надо тщательно отсеивать и выбрасывать, ибо именно ее присутствие и портит грузинский чай, который приобретает не только мутный цвет, но и теряет качество. Поскольку в крошке много пыли и грязи отнюдь не чайного происхождения, то чайный настой утрачивает аромат и вкус, ему присущий. И именно это явление окончательно дискредитирует грузинский чай в наших глазах, ибо не будь его, мы бы пили довольно хороший по качеству чайный напиток.

В связи с указанными «особенностями» технического и качественного уровня современного грузинского чая может быть предложен и применен следующий способ его заваривания, который не является национальным, грузинским, а может быть определен как рациональный, приспособленный для грузинского чая (но ни в коем случае для любого другого!).

Главная и решающая особенность этого способа состоит в том, что чайник, в котором предстоит заваривать чай, должен быть хорошо разогрет, точнее, сильно разогрет, раскален до температуры не менее 100–120 °С, оставаясь при этом сухим изнутри. Ополаскивание чайника горячей водой для этого способа недопустимо. Лучше всего прогревать его в кастрюле кипящей воды (пока он пустой) или в токе горячего воздуха. Непосредственный нагрев на огне возможен, но опасен, ибо в таком случае может раскалиться только дно — и чайник треснет,

как только в него будет налита вода. Поэтому надо разогревать на газовой горелке весь чайник, поворачивая его с боку на бок. Такой разогрев безопасен.

Когда чайник достаточно разогрет, в него засыпают полуторную навеску сухого чая из расчета 1,5 чайной ложки на стакан плюс 1,5–2 на чайник и тотчас же заливают горячей водой, обязательно мягкой (при жесткой воде никакого эффекта не будет). Выдержка не превышает 3–3,5 минуты, иногда достаточно 2 минут. Если заваривание произведено правильно, то уже при заливании воды должны возникнуть характерное шипение и сильный, явственно ощутимый аромат с розанистым оттенком. Смысл этого способа состоит в том, что буквально за несколько мгновений до заваривания в горячем чайнике происходит дополнительная термическая обработка чая, стимулирующая резкое выделение «уснувшего» в чае аромата, особенно если чай свеж и был недосушен на фабрике. Эффект этот присущ лишь грузинским чаям, изготовленным по новой технологии, т. е. немного недоферментированным. Чай получается исключительно ароматный.

Способ заваривания турецкого чая

Закупка торговыми организациями нашей страны в конце 80-х — начале 90-х годов чая турецкого производства — величайшая ошибка. В чайном мире само понятие «турецкий чай» практически никак не котируется. «Турецкий чай» — не традиционное понятие в чайном деле. Это, так сказать, «новодел», узаконенный суррогат чая по сравнению с его классическими образцами. Даже в Африке — в Кении и Уганде — чай является более чаем, чем в Турции.

Но поскольку турецкий чай все же ввозится в нашу страну, то надо знать, что он собой представляет и как с ним поступать.

Турецкий чай — чистый чай, он хорошо отсеян от крошки, да и самой крошки в том количестве, в каком она появляется в грузинском чае, в турецкой чайной промышленности не бывает. Это — не засоренный примесями, однородный чай, но в силу природных и производственных условий он намного хуже по аромату и вкусу даже грузинского. Поэтому турецкий чай способен дать прозрачный, чистый, но не интенсивный настой, лишенный к тому же всякого аромата. Аромата у него нет, ибо он лишен типсов и после ферментации пересушен.

А вот вкус из него все же можно «выбить», заваривая не обычным способом, т. е. не путем заливания кипятком сухого чая в заварочном чайнике, а путем засыпки сухого чая в кипящую воду в чайнике из жаропрочного стекла, с одновременным интенсивным размешиванием и растиранием этого чая ложкой в течение полминуты, а затем, после снятия с огня, с выдержкой от 6 до 8 минут в плотно закрытой посуде. При обычной заварке даже выдержка турецкого чая в 15 минут не дает хорошего эффекта, не ведет к его распариванию и к появлению у него вкуса, ибо нарастают уже и отрицательные явления от столь длительной заварки.

Но турецкий чай можно даже поставить кипеть одну минуту на огонь в жаропрочной посуде, т. е. обращаться с ним столь варварски, как ни с каким иным чаем. Он это выдержит. Но делать это надо аккуратно и осторожно, точно, не на глазок.

Урянхайско-забайкальский способ

В верховьях Енисея, на территории Тувы, а также в Забайкальских степях и тайге среди русского пришлого населения получил распространение своеобразный способ заваривания чая, который исконные сибиряки — челдоны и гураны — называют «чай-жеребчик».

Принцип заваривания такого чая был заимствован русскими забайкальскими казаками у тувинцев, шорцев, хакасов и других древнейших жителей Урянхайского края и применен как к черному байховому, так и к зеленому кирпичному чаю. Состоит он в следующем.

В большой фарфоровый или фаянсовый разогретый сухой чайник засыпают сухой чай, заливают холодной водой примерно на одну треть или наполовину и сразу же засыпают горсткой мелких раскаленных камней (кварца, базальтовой гальки и т. п., которые заранее подготавливают и носят с собой в специальном мешочке). Затем доливают холодную воду и вновь закладывают раскаленные камни.

Вместимость чайника или любой другой закрытой посуды обычно бывает не менее 2 л. Можно заливать воду и сразу, один раз, если выверен объем жидкости, вытесняемой камнями, и известна их теплоотдача (температура).

Способ этот нашел распространение среди охотников, геологов на всей территории междуречья Енисея и Лены. Он дает возможность заваривать чай прямо в тайге, при любой погоде, даже на морозе. Ведь при этом нет необходимости обязательно использовать чайник — годна любая посуда с крышкой. Таким образом можно заваривать чай и в глиняной посуде (крынках), что расширяет возможности использования для заварки неметаллической посуды, не портящей чай.

Что же касается правильности и гигиеничности этого способа, то они очевидны, особенно в полевых условиях. Во-первых, процесс заваривания происходит в одной посуде, и весь заваренный чай остается в ней же (здесь нет деления на заварку и чай-напиток). Во-вторых, не улетучиваются полезные вещества чая. В-третьих, достаточно иметь несколько хорошо вымытых камешков и раскалить их на огне (костра, на углях, в любой печи, — что делает их еще более чистыми), чтобы без особых затруднений приготовить абсолютно гигиеничный (при наличии чистой воды и посуды) чай.

Наконец, необходимо отметить, что вкус чая-жеребчика намного превосходит вкус чая, заваренного обычным путем.

Поэтому в Туве и Забайкалье им пользуются даже те, кто живет в оседлых условиях, особенно в деревнях. В городских условиях пользоваться таким способом гораздо сложнее, ибо камни можно раскалять лишь на очень чистых дисках электроплиты, но ни в коем случае не на огне газовых горелок, где они приобретают неприятный запах, разумеется, переходящий на чай.

Латиноамериканский, или кубинский, способ

В Латинской Америке пьют в основном мате или онсе-напитки, отличающиеся по ботаническому происхождению и по вкусу от настоящего чая. На Кубе и Ямайке, а также на Барбадосе и в других бывших колониях Англии в Карибском море, в Гватемале, Гондурасе и Белизе в Центральной Америке пьют также черный байховый чай, но приготовляют его как мате, по-латиноамерикански. При отсутствии мате можно использовать также купаж черного и зеленого чая в соотношении 2:3. Берут 4 чайные ложки черного чая и 6 чайных ложек зеленого (или 7 чайных ложек только черного), 1 л воды, 1 ананас, 1 лимон, 15 чайных ложек или кусочков сахара, 2–3 чайные ложки кубинского рома, 20 кубиков льда.

Ананас нарезают кубиками размером 1 $см^3$, заливают ромом, засыпают сахарной пудрой, закрывают и ставят на 1 сутки в холодильник. Готовят чайный купаж, заваривают чай, выдерживают заварку 10–12 минут, остужают. Натирают в чай цедру с лимона, выжимают его сок, добавляют пропитанные ромом ананасы и лед и разливают в бокалы.

Глава 13
С чем и как надо пить чай

КАК ЖЕ ВСЕ-ТАКИ ПИТЬ ЧАЙ ПРАВИЛЬНО, ЧТОБЫ ПОЛУЧАТЬ ОТ НЕГО МАКСИМУМ УДОВОЛЬСТВИЯ И ПОЛЬЗЫ? ТУТ, РАЗУМЕЕТСЯ, НЕЛЬЗЯ ПОДХОДИТЬ ТОЛЬКО С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ НАЦИЙ, ВЕДЬ ПРИВЫЧКИ ВЕСЬМА ОТНОСИТЕЛЬНЫ.

Так, с точки зрения китайцев или японцев, сохранивших наиболее классические приемы чаепития, т. е. привыкших употреблять чай в чистом виде, без всяких примесей, закусок и т. п., все иные способы кажутся варварскими. Уже в первом кодексе чая, в «Книге о чае» Лю-Ю[23], в конце VIII века были сформулированы принципы чистоты чая, т. е. запрет смешивать этот напиток с чем-либо.

Кроме того, китайцы и японцы пьют чай очень часто, по несколько раз в день, но очень маленькими порциями. Индийцы охотно смешивают чай с молоком, а также употребляют чай с лимоном и сахаром. Чай с лимоном пьют также в Иране и Турции, закусывая вместо сахара изюмом, инжиром и миндалем. Не отказываются здесь от сдабривания уже готового настоя чая имбирем, кардамоном, бадьяном, душистым перцем (зернышко на стакан), корицей и другими пряностями.

В арабских странах Северной Африки пьют горячий зеленый чай, настаивая его вместе с перечной мятой и затем добавляя сахар (но не всегда). Иногда, как и другие народы Востока, североафриканские арабы пьют зеленый чай со льдом и в этом случае добавляют к нему соки цитрусовых (лимона, апельсина, грейпфрута).

В Европе чай почти всюду пьют с сахаром, но, как правило, не особенно сладкий. Конфет же с чаем совершенно не употребляют.

В России, в силу того что чай не воспринимался как самостоятельный напиток и всегда приготовлялся довольно жидким, в прошлом даже в зажиточных слоях создавалась необходимость «приукрашивать» чай не только сахаром, но и всевозможными иными кондитерскими изделиями: сиропами, вареньями, печеньями, пирожными, сдобными хлебами, простым хлебом с маслом, а также конфетами, лимоном и в некоторых случаях инжиром, пряностями и молоком. Таким образом, в России были восприняты, объединены и существенно дополнены все существующие на Востоке и Западе виды чаепития, в результате создан свой, русский, национальный способ чаепития.

Было бы, конечно, нелепо осуждать какой-либо способ чаепития или призывать к отказу от него на том основании, что он не соответствует классическому или научному образцу. Кроме того, было бы неправильно отметать все то, что дал многовековой опыт других народов. Гораздо разумнее указать на то рациональное, что содержат в себе всевозможные способы употребления чая, и на то, чему в них не стоит безоговорочно следовать.

Как мы видели, пищевые продукты, с которыми употребляют чай, можно объединить в следующие пять групп:

1. Сахар и другие сладости (конфеты, варенье, мед).

2. Молоко и молочные продукты (сливки, сливочное масло).

3. Мука, крупы (рис, пшено) и мучные изделия (хлеб, сдобы, печенья, пирожные, пряники и т. п.).

4. Лимон и другие цитрусовые, натуральные соки и фрукты (яблоки, ягоды).

5. Пряности (имбирь, корица, перец, кардамон, бадьян, мята, тмин).

Как же взаимодействует чай с этими продуктами, усиливают ли они или уменьшают полезные, целебные или вкусовые свойства чая?

Чай и сахар

Чай да сахар… Эти два слова, два понятия с самого детства воспринимаются нами как неразрывные, тесно связанные, как разве лишь еще хлеб и соль, щи да каша. Такими они вошли в наше сознание не только из домашнего быта, но и из литературы, из народных сказок. Но так ли уж они должны быть рождены друг для друга, как мы к этому привыкли?

Ведь обычай подслащивать чай далеко не повсеместный. Его применяют лишь в Европе и кое-где на Ближнем Востоке. Да и в Европе это «изобретение» вошло в употребление лишь через триста лет после появления чая, в середине XVIII века, когда чай решили подслащивать по аналогии с… какао.

Действительно, сахар, добавленный в чай, особенно в небольших дозах, способствует улучшению вкуса чайного настоя, а разнообразные сахара, входящие в небольшом количестве в состав чайного листа, в процессе производства черного чая участвуют в образовании его аромата, так как при термической обработке они карамелизуются. С другой стороны, слишком большие дозы сахара ухудшают вкус чайного настоя, заглушают специфический чайный аромат. Кроме того, исследования немецких ученых показали, что сахар выступает в роли поглотителя витамина В, когда мы кладем в настой излишнее количество рафинада.

Поэтому следует привыкнуть пить чай с очень небольшим количеством сахара или с такими сладостями, как изюм или мед. Это целесообразно делать тем, кто страдает авитаминозом В, нервными заболеваниями, особенно истощением нервной системы. Что же касается других сладостей (конфет, восточных сладостей, шоколада), то необходимо учитывать, что все они содержат сахар и, кроме того, ряд пахучих веществ, аромат которых неизбежно заглушает естественный нежный аромат чая. Вот почему получить подлинное наслаждение от настоящего, правильно приготовленного чая нельзя, заедая его одновременно конфетами или иными сладостями. **Лучше пить несладкий чай вприкусу со сладостями так, чтобы глоток чая следовал после того, как сладость уже съедена.**

Чай и мука, чай и крупа

Вряд ли сочетание этих слов покажется естественным большинству читателей, и тем не менее весьма многие пьют чай не только с печеньем и пирожными, но и с хлебом, бутербродами. А ведь по существу нет принципиальной разницы между стаканом пережаренной на масле муки, которую засыпает в чай житель Центральной Азии, и пирожным эклер, которое запивает чаем посетительница столичного кафе. И в том и в другом случае чай выполняет роль транспортера мучного изделия в наш организм. Помимо этого, чай помогает органам пищеварения усваивать, переваривать тяжелые мучные и крупяные изделия, а также повышает их питательность. Вот почему сами по себе, подчас тяжелые для усвоения, мучные изделия в сочетании с чаем могут быть даже в течение длительного времени существенным продуктом питания, способным поддерживать в нужном тонусе жизнедеятельность нашего организма. На этом основано, например, питание некоторых больных чаем с сухарями. Таким образом, чай дополняет и облагораживает мучные изделия, а не они «приукрашивают» чай. Более того, мучные изделия в общем снижают вкусовые, наиболее притягательные свойства чая, не говоря уже о том, что они попутно убивают его аромат. Вот почему не следует смотреть на чай как на влагу, смачивающую хлеб или печенье. Вот почему с мучными изделиями не следует пить жидкий чай.

Наоборот, **употребляя чай вместе с мучными изделиями или крупами, надо увеличивать его концентрацию.** Следовательно, народы Востока, заправляя чай мукой или запивая чаем рис, совершенно не случайно увеличивают навеску чая (или учащают чаепитие до 5–6 раз в день). Тем самым они предотвращают, хотя бы частично, исчезновение питательных, целебных свойств чая и гарантируют его полезное действие как катализатора процесса пищеварения.

Выходит, что концентрированный чай по-тибетски, с пережаренной мукой, пить гораздо полезнее и с научной точки зрения гораздо правильнее, чем обычный чай с пирожными или кексом. При поглощении мучных изделий с жиденьким чаем, т. е. с большой массой перекипяченной воды, мы вдвойне усиливаем отрицательное действие этих продуктов на наш организм, перегружаем его углеводами, водой, создаем нагрузку сердцу и всей системе кровообращения, а затем… обвиняем во вредном действии чай, который, оказывается, совершенно здесь ни при чем. Вот почему, если уж мы непременно хотим есть с чаем торт

или печенье, то запивать их надо очень крепким чаем.

Чай и молоко

Многие любители и ценители чайного аромата и вкуса считают кощунством смешивание чая с молоком и сливками, как это делают, например, в Англии. С точки зрения истинного поклонника и знатока чая, употребление чая с молоком, а тем более с маслом, как это принято у монголов, равнозначно порче чая, заглушению его букета.

Действительно, принципиальной разницы между английским и монгольским способами употребления чая почти нет. И в том и в другом случае наряду с чаем вторым обязательным компонентом являются несброженные (сладкие) молочные продукты (молоко, сливки, сливочное масло), отличающиеся друг от друга лишь различной степенью жирности, а третьим компонентом служат добавки веществ, придающих напитку либо сладкий (сахар), либо горько-соленый (соль, перец) вкус. Но именно эти «третьи» вещества, а вовсе не нейтральные молочные продукты коренным образом изменяют общий вкус напитка, вступают в спор с чайным ароматом и в большинстве случаев заглушают его. Следовательно, с вкусовой точки зрения сахар в большей степени изменяет, «портит» аромат чая, меняет его специфику, чем, скажем, молоко. Однако мы так привыкли к чаю с сахаром, что даже не мыслим их себе порознь.

В то же время мы отчетливо сознаем, что соль и перец мало вяжутся с чаем, изменяют его естественный вкус. Но это только дело привычки. Многие народы добавляют к чаю соль и перец точно так же, почти автоматически, как мы сахар. Между тем именно и соль, и сахар — полюса соленого и сладкого вкуса — способны видоизменять первоначальный вкус чая значительно больше, чем молоко. Таким образом, вкусовые свойства чая не подвергаются уничтожающему воздействию со стороны молока и его производных.

Ну а какими становятся лечебные, целительные свойства чая от добавки молочных продуктов? Ухудшаются они или нет? Какие процессы происходят при добавке в чайный настой молока? Ведь молоко — продукт со сложнейшим химическим составом.

Оказывается, смесь чайного настоя с молоком представляет собой в высшей степени питательный, легко усваиваемый человеческим организмом напиток, обладающий и стимулирующими, и укрепляющими качествами. Как известно, молоко содержит свыше 100 различных питательных веществ, необходимых человеку. Молоко богато витаминами — до 20 видов, причем в масло при переработке переходит лишь 3–4 вида,

а остальные остаются в отходах. Вместе с тем цельное несброженное молоко иногда плохо переваривается желудком, чем и объясняется стремление человека использовать для питания в большей мере переработанные и сброженные молочные продукты. Чай чрезвычайно удачно «исправляет» недостатки молока, облегчая усвояемость его организмом. Более того, растительные жиры и белки, имеющиеся в чайном растворе, смешиваясь с животными жирами и белками молока, создают особо питательный, исключительно полезный для человека жиро-белковый комплекс, не говоря уже о том, что к нему добавляется довольно внушительный набор витаминов и стимулирующих веществ.

Вместе с тем **молоко смягчает действие кофеина и других алкалоидов, в то время как танин чая делает слизистую оболочку желудка менее восприимчивой к отрицательным явлениям брожения цельного молока.** Так чай помогает молоку, а молоко — чаю.

Таким образом, чай и молоко образуют идеальную целебно-питательную смесь, при этом отнюдь не ликвидируются специфические ароматическо-вкусовые качества чая. Конечно, речь и в данном случае идет о хорошо и правильно заваренном чае. Следует подчеркнуть, что чай для употребления в смеси с молоком необходимо готовить даже с большей тщательностью. Учитывая смягчающие свойства молока, надо в этих случаях увеличивать дозу сухого чая для заварки на 1 чайную ложку, т. е. по формуле (ТХ: 2) + 2Т. Следовательно, на литр жидкости, состоящей из чая с молоком (250 г), потребуется (1 × 5:2) + (2 × 1) = 4,5 чайной ложки сухого чая вместо 3,5 чайной ложки, если бы речь шла о чае без молока.

С молоком можно употреблять все типы чая, особенно черные и зеленые, как байховые, так и прессованные. Особенно хороши с молоком зеленые терпкие чаи в смеси с черными. Специфический аромат чая, как было сказано, не пропадает от смеси чая с молоком, но он приобретает, если можно так выразиться, другой оттенок, ибо распространяется на фоне аромата молока. Лучше всего употреблять в смеси с чаем не кипяченое, а сырое пастеризованное молоко, подогретое до 40–60 °С, или сухое порошковое молоко, которое не имеет посторонних запахов посуды и не лишено в процессе кипения витаминов.

Чай с молоком является, таким образом, почти самостоятельным напитком, созданным на основе чая. Не случайно он широко распространен у народов земного шара.

Чай с молоком — хорошее профилактическое средство. Особенно полезен этот напиток при болезнях почек, сердца, а

также как укрепляющее средство при дистрофиях, истощении центральной нервной системы и полиневритах.

Но и для вполне здорового человека, будь то спортсмен или ученый, крепкий, душистый чай с молоком — превосходный напиток, особенно с утра или после перенапряжения.

Чай и фрукты

Употребление чая с фруктами как с дополнительным ароматизатором и вкусовым компонентом, естественно, не вызывает никаких ухудшений целебных и питательных свойств чая. Наоборот, эти свойства лишь дополняются и тем самым усиливаются. Но специфические ароматические свойства чая при этом всегда изменены, а в некоторых случаях утрачены совершенно. Поэтому введение в чай натуральных соков или свежих и сухих фруктов (например, мелконарезанных яблок, изюма) является делом индивидуального вкуса. Иногда фрукты добавляют в чай в лечебных целях. Чай в этом случае может служить либо «транспортером» ряда кислот (лимонной, яблочной, аскорбиновой), могущих в чистом виде вызвать раздражение слизистых оболочек органов пищеварения, либо играть роль усилителя свойств определенных фруктов. Например, при ряде заболеваний рекомендуется вводить в диету продукты, содержащие пектины. К таким продуктам относятся яблоки.

Вместе с тем пектины содержит и чай. Поэтому весьма целесообразно в таких случаях сочетать чай с яблоками, нарезая их дольками прямо в готовый горячий чайный настой.

Чай и лимон

Чаще всего чай употребляют с лимоном и реже с другими цитрусовыми (например, в Японии с померанцем, в арабских странах и Америке с грейпфрутом).

Соединение чая с лимоном в одном блюде — это чисто русское изобретение. Оно оригинально и уникально. Оригинально и приятно по вкусу, уникально — по композиции. Дело в том, что до 80-х годов XIX века[24] никому нигде в мире не приходило в голову соединить чай и лимон в одном кушанье-напитке. Почему? Во-первых, по причинам чисто географического характера, т. е. потому, что лимону с чаем невозможно было встретиться. Там, где лимоны широко известны, где они произрастают и где их выращивают, как основную товарную культуру, т. е. в странах Средиземноморья, во влажных субтропиках: Малазийском побережье Турции, в Ливане и Палестине, на Кипре и Крите, в Южной Италии и на Сицилии, на Балкарских островах, на юго-восточном побережье Пиренейского полуострова и во французском Провансе, — во всех этих приморских странах чай не растет. Он был там не только неизвестен всегда, но не употребляем и поныне, ибо это страны традиционного виноделия с широким, повседневным потреблением вина, как обычного столового напитка, а также страны «кофейной» зоны, где употребительным послеобеденным или утренним безалкогольным напитком со времен Средневековья служит кофе.

Во-вторых, были и серьезные кулинарные причины, по которым в лимонных странах никто не мог додуматься до лимонно-чайной композиции. Дело в том, что в Средиземноморье лимон испокон веков, т. е. со времен Древнего Рима, рассматривался как приправа к рыбе, к рыбным блюдам, как компонент различных заправок и соусов, усиливавших «пикантность» блюд из дичи и домашней птицы, и, наконец, как подкисляющая добавка к сладким блюдам из некислых фруктов. Тем самым сфера кулинарного применения лимона была строго определена и традиционно выдерживалась, соблюдалась, не допуская даже мысли о каком-то ином его применении.

Вот почему и в XVIII веке, когда на смену народно-традиционной кулинарии пришло придворное, «выдуманное» кулинарное искусство, то и тогда в якобы «новых» композициях лимон все равно не выходил из сферы острых рыбных и мясных приправ, что превосходно доказывает изобретенный на Балеарских островах майонез — приправа с лимоном, в равной

степени подходящая для холодных, рыбных, мясных и овощных блюд. Иными словами, пытаясь найти более широкое кулинарное применение лимона, его сока — в то же время не могли выйти за пределы сферы его традиционного применения и, даже создавая «новые композиции с лимоном», по сути дела не разрывали с традиционными композициями «острых приправ», оставляя лимон как кулинарный объект в той же «кулинарной обойме», в какой его определили быть еще древние римляне.

Россия же не знала ни лимона, ни чая, она, ее люди были полностью свободны от пут вековых кулинарных традиций, связанных именно с этими пищевыми объектами. И поскольку и лимон и чай были «восточного» происхождения, как тогда говорили и считали, не очень-то разбираясь в зарубежной географии, то их соединение и объединение в одном «блюде» для русских людей казалось логичным, естественным и вовсе не «шокирующим», а, наоборот, по-русски престижным: и чай у него, и лимон, и сахар — все угодья в нем!

Конечно, сам первый факт подобной композиции был, разумеется, как и многое другое в истории кулинарных изобретений, — чистой случайностью. Но то, что эта случайность произошла именно в России, — вполне закономерно, ибо нигде в другом месте она произойти не могла: из Китая, страны традиционного, «чистого», несмешанного чаепития, такой «варварский обычай» просто не мог быть никак занесен. В странах же традиционного применения и производства лимонов последние рассматривались как кулинарные объекты, предназначенные и применяемые исключительно для рыбно-мясной сферы.

Так что заимствовать было неоткуда. Можно было лишь вопреки заимствованию или вопреки иностранщине выкинуть некий чисто русский, «расейский» фортель, эдакое российское самодурство: мол, вот вам!

И получилось — здорово!

Кто же мог пойти на подобную выдумку?

В принципе возможен лишь один вариант.

Столичный богатый «экспериментатор», аристократ или купец, обладающий хорошим вкусом, свободно мыслящий, склонный к оригинальности. Он попробовал класть лимон в чай и стал угощать знакомых, а те — своих знакомых. И мода «пошла».

Такое введение моды сверху — частое и «проверенное» веками направление в распространении обычаев и привычек в России. Причина довольно быстрого распространения этого сочетания в 80–90-х годах XIX века состоит в том, что данное «изобретение» было взято «на вооружение» трактирами и

ресторанами, которые и ввели его в «народную культуру».

Что же происходит при сочетании чая с лимоном (или иными цитрусовыми), если рассматривать это с современной научной точки зрения? Почему это сочетание закрепилось не только как «вкусное», но и «необходимое», «обязательное»?

Дело в том, что в сочетании с цитрусовыми, естественно, усиливаются питательные, целебные свойства чайного напитка: он лучше восстанавливает утраченные силы, утоляет жажду. Именно поэтому чай пьют ныне по русскому образцу с цитрусовыми преимущественно в жарких странах — Индии, Египте, Иране, Турции, во Флориде и Калифорнии (США). Но вкус чая с лимоном изменяется. Он делается «цитрусовым», своеобразным, приятным, но все же становится «не чайным». То же самое происходит и при добавлении в чай других фруктов: аромат чая исчезает. Однако неверно представление, будто бы чай с цитрусовыми и другими фруктами и соками, содержащими кислоты, становится «слабым». Чай лишь светлеет, интенсивность его окраски понижается, иными словами, меняется его пигментация, его цвет. Но крепость чая не изменяется. Фрукты и соки изменяют лишь цвет и аромат чая, не затрагивая, не понижая, а иногда и усиливая его диетические, питательные и целебные свойства. Но тот, кто желает почувствовать истинный вкус того или иного сорта чая, разумеется, не должен смешивать его ни с чем, в том числе и с лимоном.

Чай и пряности

Еще в большей степени, чем фрукты, изменяют естественный аромат чая различные пряности. Они обостряют в составе горячего чая и свой собственный аромат, который, будучи смешан с ароматом чая, приобретает в каждом отдельном случае, т. е. с каждой пряностью в отдельности, свой особый, неповторимый букет. Букет этот обычно резок, пикантен, хорошо доходчив и бывает рассчитан на людей, либо лишенных тонкого обоняния, либо нуждающихся в острых вкусовых ощущениях. С чайным ароматом он обычно не имеет ничего общего.

В сочетании с чаем пряности дают обычно сильно действующий, резко стимулирующий напиток, пользоваться которым следует весьма осторожно.

Более безобидно употребление с чаем душистого и горького перца (из расчета 1–2 зернышка на чашку), перечной мяты, тмина, бадьяна и отчасти имбиря.

В то же время систематическое употребление или повышение дозы таких пряностей, как корица, кардамон, гвоздика, мускатный орех, могут вызвать усиленную деятельность или раздражение некоторых органов внутренней секреции, в результате чего при злоупотреблении может наступить нежелательная депрессия. Вот почему пряности употребляют с чаем (а их заваривают вместе с готовым чаем непосредственно в чайнике, причем перец-горошек предварительно раздавливают) лишь в крайне малых дозах и притом изредка.

Итак, при употреблении чая с любыми примесями его аромат изменяется полностью или частично, в одних случаях до неузнаваемости, в других — лишь слегка, но никогда не остается неизменным, чистым. Каждый желающий испытать естественный вкус чая должен учитывать это обстоятельство.

По-иному обстоит дело с питательными веществами чая: они не столь подвержены разрушению от соприкосновения с примесями, как аромат. Наоборот, как мы видели, в ряде случаев они даже резко усиливаются: при добавлении цитрусовых или молока.

Для сохранения аромата и полного ощущения вкуса чая мало знать, с чем его нельзя пить, также важно знать, как надо его пить.

Выше уже говорилось, что чай лучше всего пить из фарфоровой посуды, которая до наливания чая должна быть не только чистой и лишенной посторонних запахов, но и сухой. Чай не следует наливать в чашку доверху, надо стараться не доливать

до краев минимум на 1,5 см, оставляя свободное от жидкости пространство.

Чай можно пить достаточно горячий, но не следует им обжигаться. Глотки должны быть очень маленькие, причем лучше всего не глотать чай сразу, а немного подержать в передней части полости рта и даже растереть языком о небо и верхнюю десну, посмаковать чай. Это не только поможет ощутить вкус чая, но и предотвратит попадание слишком горячей жидкости в пищевод и желудок.

Можно пить и теплый чай, но не ниже 18 °С, ибо при дальнейшем охлаждении его аромат пропадает совершенно, а вкус значительно ослабевает. Нельзя также оставлять чай долгое время открытым в чашке, тем более нельзя наливать его в блюдечко — это резко увеличит поверхность испарения и, следовательно, не только усилит охлаждение, но и ослабит аромат.

Глава 14
Напитки, созданные на основе чая

ЧАЙ НЕ ТОЛЬКО СПОСОБЕН ПРОЯВЛЯТЬ И ВИДОИЗМЕНЯТЬ СВОЙ ВКУС БЛАГОДАРЯ РАЗЛИЧНЫМ СПОСОБАМ ЗАВАРИВАНИЯ И ТАКИМ ОБРАЗОМ СОЗДАВАТЬ МНОГООБРАЗНЫЕ ВАРИАЦИИ НАПИТКА, НО И СЛУЖИТЬ ОСНОВОЙ ДЛЯ СОВЕРШЕННО САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ, В КОТОРЫХ, ОДНАКО, ОН ИГРАЕТ ВЕСЬМА СУЩЕСТВЕННУЮ РОЛЬ.

Речь идет о глинтвейне, гроге, кастэрде и чайном киселе, в которых наряду с чаем половину объема составляют такие непохожие друг на друга компоненты, как вино, водка, крахмал, фруктовые соки, сливки, яйца.

Кастэрд. «Яичный чай»

Кастэрд — популярный в Англии горячий напиток, так называемый «яичный чай», приготовляемый следующим образом.

В большом фарфоровом чайнике (на 800–1000 мл) заваривают чай, заливая его вначале полстаканом кипящей воды, а затем кипящими сливками, и дают настояться 10–12 минут. Одновременно растирают яичные желтки с сахаром, взбивают их и, смешав с 0,5 стакана чая, вливают в чайник, размешивая как можно быстрее ложкой минуты две-три, чтобы желтки не свернулись. Затем закрывают, дают настояться еще 2–3 минуты и пьют.

На 5–6 чайных ложек черного чая (индийского) берут 0,5 л сливок 20 %-ных, 4–5 яичных желтков, 0,5 стакана кипятка, 125 г сахара.

Грог

Грог — напиток, приготовляемый также с помощью чая, но алкогольный. Придумали грог английские моряки, а вероятнее всего — английские пираты, и он быстро получил распространение в условиях туманного климата. Этот напиток можно рекомендовать только для чрезвычайных обстоятельств: для быстрого обогрева людей, замерзших в снегу, попавших в шторм, ледяную воду, бурю, буран, пургу, во время сильного переохлаждения, простуды, обморожения, связанных с истощением сил. Во всех этих случаях грог дает быстрый эффект возбуждения, активизирует дыхание и сердечную деятельность. Но постоянное употребление грога, конечно, неуместно.

Для настоящего грога заваривают чай трех-пятикратной крепости, т. е. 1 пачку чая (50 г) на 750–1000 мл воды. В состав грога входит также 0,75–1 л любой хорошо очищенной водки крепостью до 40–45° и 200–250 г сахара.

Вскипятив отдельно около 1–2 стаканов воды, вливают туда такое же количество водки и засыпают сахар, а затем проваривают эту смесь в течение 5 минут. После этого заваривают чай и дают ему настояться. Затем в горячий сироп вливают готовый чай и остальную слегка подогретую водку и быстро размешивают все. Грог пьют очень маленькими глотками, его самая большая доза не должна превышать одного стакана (200–250 мл).

Чайный кисель

Чайный кисель — напиток, состоящий из чая, любого фруктового сока, сахара и крахмала, обычно кукурузного, а не картофельного.

В горячий, только что крепко заваренный и сильно подслащенный чай (черный, зеленый или их купаж) вливают разведенный в холодной кипяченой воде крахмал из расчета 1–2 чайные ложки на стакан заваренного чая и быстро размешивают, как при приготовлении обычного киселя, до загустения (посуда с чаем при этом стоит на огне, который выключают сразу же после добавления раствора крахмала). Затем в горячий кисель вливают фруктовый сок, по объему равный половине заваренного чая, и также быстро размешивают. При желании в него можно добавить ваниль или ванилин, гвоздику или корицу и остудить.

Получается холодная жидкость приятной, густоватой консистенции со вкусом чая и фруктов.

На 1 л воды берут 6 чайных ложек сухого чая, 20 кусочков сахара, 0,5 л фруктового сока (яблочного, айвового, апельсинового), 6–8 чайных ложек кукурузного крахмала, 1 стакан кипяченой воды (для разведения крахмала).

Глава 15
Использование чая не в качестве напитка

МЫ УЖЕ ГОВОРИЛИ, ЧТО ЧАЙ МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАН КАК ЛЕЧЕБНОЕ СРЕДСТВО НЕ ТОЛЬКО В КАЧЕСТВЕ НАПИТКА, НО И В ФОРМЕ СОКА СВЕЖИХ ЛИСТЬЕВ, ЭКСТРАКТА, В ВИДЕ СУХОГО ПОРОШКА ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ОЖОГОВ, НАРУЖНЫХ И ВНУТРЕННИХ ЯЗВ, А ТАКЖЕ ДЛЯ ПРЕКРАЩЕНИЯ РВОТЫ.

Но кроме этих домашних способов использования, чай служит важным сырьем для современной фармацевтической промышленности, где из чайной пыли вырабатывают натуральный кофеин, а из грубого чайного листа извлекают витамин Р. Ежегодно на каждой чаеразвесочной фабрике улавливают по несколько тонн чайной пыли — тончайшего желтоватого порошка.

Кроме того, создан стерильный препарат витамина Р из чая (для инъекций), применяемый в особо тяжелых случаях кровоизлияний и при лучевой болезни. Наконец, экстракты чая используют в фармакологии как усыпляющее и болеутоляющее средство, заменяющее морфий, но не вызывающее отрицательных, побочных явлений, как наркотики.

Еще более широкое применение находит такой продукт чайного растения, как масло чайных семян.

Чайный куст дает небольшое количество семян, содержащих обычно от 16 до 26 % масла (некоторые агросорта имеют до 45 %). Сбор семян для масла производят в Китае, Японии, Индии и Кении. Особенно хорошо поставлено получение чайного масла в Японии, где его называют цзубаки.

Чайное масло по составу близко к оливковому, цвет его соломенно-желтый (если прессуют холодным способом) или желто-оранжевый (при тепловом способе прессования). Применяется оно, хотя и в небольших количествах, в различных отраслях промышленности: 1) в приборостроении как смазочное масло для тонких и точных механизмов; 2) пищевой промышленности вместо оливкового масла (только чайное масло, полученное холодной прессовкой); 3) мыловаренной промышленности для получения мыла (из масла горячего прессования), содержащего ядовитое вещество сапонин, который обладает хорошими моющими свойствами. Мыло из чайного масла не нуждается в крашении: оно имеет красивый

естественный желтый цвет, кроме того, мыло с сапонином отличается значительной твердостью и поэтому меньше истирается; 4) фармацевтической промышленности для приготовления высококачественных косметических препаратов.

Частично чайное масло применяется и в самом чайном деле — для пропитывания чайной тары (деревянной) в целях предохранения ее от влияния посторонних запахов. Помимо масла, в Китае используют даже жмыхи семян чая, которые содержат большое количество сапонина (7–8 %). Их применяют, во-первых, в измельченном порошкообразном виде как сильное средство борьбы с вредителями садовых культур, совершенно безвредное для растений, и, во-вторых, в брикетированном виде как средство для мытья и укрепления волос и выведения пятен на тканях.

В последнее время чайное сырье становится источником получения красителей. Чайные красители, отличающиеся стойкостью, привлекательным естественным цветом и не только безвредностью, но и наличием ряда полезных веществ (в том числе витаминов), могут служить идеальными пищевыми красителями. В нашей стране разработано получение чайных красителей желтого, зеленого и коричневого цветов. Они применяются для окраски и одновременно витаминизации драже и мармелада. Эти изделия выпускают московская кондитерская фабрика «Ударница» и фабрика им. Марата. Две-три штуки мармелада, окрашенные чайными красителями, содержат суточную дозу витамина Р (150–200 мг), такая же доза витамина Р содержится в 20 г драже.

Как красящее вещество чай используется и непосредственно, например в косметике. Очень крепкий настой свежего чая, смешанный с хной, дает красивую и гораздо более близкую к естественному цвету волос золотисто-каштановую окраску, чем одна хна, а заодно служит хорошо укрепляющим корни волос средством, препятствующим их выпадению, появлению перхоти и т. п.

Гигроскопические свойства чая используются для очистки гладких и блестящих поверхностей, где требуется особая чистота (например, чтобы зеркало имело блеск, его промывают слабым раствором чая).

Но наиболее широкое применение чай находит в кулинарии, особенно в Азии. Чай в сухом виде используется в китайской холодной и горячей кухне как специфическая приправа, особенно к мясным блюдам и к дичи, а также для сдабривания овощей, риса и кушаний из рыбы и моллюсков.

Свежие чайные листья как салат едят в Бирме, а в Тибете

варят из них суп, как из овощей. Кроме того, в Китае, Бирме, Таиланде широко распространено употребление в пищу квашеного чая «леппет-со», который применяют не только как самостоятельное овощное блюдо, но и в сочетании с мясными, рыбными и другими (моллюсковыми) блюдами.

Наконец, в кулинарии используется и чайный экстракт преимущественно из свежих листьев чая как мощное средство, предотвращающее процессы гниения и порчи пищевых продуктов.

Интересно, что китайцы и бирманцы употребляют чай как приправу в кулинарии в сочетании с чесноком. Как известно, во время приготовления чайного напитка следует всячески избегать влияния запаха чеснока, который портит чайный аромат, убивает его. В кулинарии, наоборот, сочетание чая и чеснока создает своеобразный пикантный аромат. При этом бактерицидные свойства пищи, приготовленной с применением чая и чеснока, буквально удваиваются, и вместе с тем чай поглощает, приглушает и даже делает почти неощутимым обычно неприятный для окружающих запах чеснока. Кстати сказать, сеченый и давленый чеснок в чайном настое издавна применялся как русское народное средство для прекращения зубной боли, лечения флюсов. Этот настой держали во рту, пока флюс не спадал и боль не прекращалась. Эффект наступал обычно через несколько минут, что объяснялось прежде всего бактерицидным и вяжущим действием этого состава на слизистую оболочку десен.

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).

ЛОГО
ЛОГОТИП ВАШЕЙ КОМПАНИИ НА ОБЛОЖКЕ
КНИГА О БИЗНЕСЕ
ПОЛЕЗНЫЙ И ИНТЕРЕСНЫЙ ТЕКСТ О ВАШЕЙ КОМПАНИИ ДЛЯ КЛИЕНТОВ
ЛОГОТИП НА КОРЕШКЕ
ТЕКСТ ДЛЯ КЛИЕНТОВ НА ОБЛОЖКЕ

У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:
+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:
eksmo.ru/b2b

Примечания

1

Выведенный К. Е. Бахтадзе агросорт чая «Грузинский селекционный № 8» выдерживает морозы до минус 25 °С.

2

Чайный куст можно культивировать и в комнатных условиях. К сожалению, в нашей стране как комнатное растение он слабо распространен, хотя обладает для этого несомненными преимуществами (долгая жизнь, медленный рост, нетребовательность к прямой солнечной радиации и свету, приятный внешний вид — сочная, вечнозеленая листва, обильное цветение, нежный аромат). Разводится чайный куст черенками, отводками (в Индии, например, с одного куста получают от 600 до 1500 черенков в год), у нас — главным образом семенами.

3

В Грузии свободно растущий куст достигает высоты 3 м.

4

Попытка завезти чай в Северную Америку в 1800 г. и акклиматизировать его в Южной Каролине и Калифорнии не получила дальнейшего развития.

5

Название чая «байховый» появилось у нас давно. Оно происходит от китайского «бай хоа», что означает «белая ресничка». Китайцы называли так один из компонентов рассыпного чая — типсы, т. е. едва распустившиеся почки, придающие чаю утонченные аромат и вкус. Чем выше процент типсов в чае, тем выше его сорт, тем он ароматнее, вкуснее и ценнее. Поэтому китайские торговцы всегда подчеркивали, что в том или ином рассыпном чае имеются типсы — «бай хоа». Не знавшие китайского языка русские чаеторговцы перенесли часто слышимое «бай хоа» к нам для обозначения всех рассыпных чаев и стали именовать их байховыми.

6

Серый цвет готового чая может быть также следствием нарушения правил сортировки полуфабриката, когда тот чаще, чем предусматривается технологической инструкцией, пропускается через сортировочные машины и таким образом «отбирается» и тускнеет.

Многие по этой причине предпочитают, например, индийский мелкий чай второго сорта или цейлонский мелкий. Однако интенсивный настой не всегда является показателем высокого качества чая. В мелкорезаных чаях такой настой может маскировать плохое качество, пустой вкус, отсутствие аромата. Не следует забывать, что мелкие чаи быстрее теряют кондицию при неправильном хранении.

8

Английские чайные фирмы располагают хорошими кадрами титестеров, часть которых постоянно находится в Индии и имеет возможность непрерывно следить за чайным рынком или даже делать закупки в стадии сырья на плантациях и в процессе производства.

Некоторые зарубежные чаеводы, например Ч. Р. Харлер, относят все ароматизированные чаи к одной категории. Подобная классификация готового чая отражает эмпирически-торговый, а не научный принцип оценки.

10

В английской армии чай был введен в 1802 г., в русской — во время Русско-турецкой войны 1877–1878 гг. в действующей армии, а в мирное время — с 1886 г. как замена «винной порции».

Вот почему в Бирме, Индокитае чайный лист употребляется в пищу целиком в свежем или квашеном виде. В чайный настой белки переходят лишь частично (аминокислоты и некоторое количество пектинов).

Бердыева С. Я. Антимикробные свойства зеленого чая. — Известия АН Туркменской ССР, 1955, № 3.

В этих случаях, как и вообще при острых желудочно-кишечных заболеваниях, чай употребляется не в качестве напитка, а вводится в кишечник с помощью клизмы.

Крепкий чай выполняет нередко функцию адсорбента, «чистильщика», как и активированный уголь, который находит применение в новейшем медицинском изобретении, известном под названием «искусственная печень».

15

Вспомним, что во второй половине XVII в. Англия постоянно находилась в состоянии войн и обострения отношений с Францией и Испанией, Голландия — с Испанией и другими Габсбургскими землями, Дания — со Швецией и своими колониями (Норвегией и Исландией). Характерно, что даже среди немецких земель, в целом бывших «кофейными», «чайную» позицию заняло в конце XVII — начале XVIII в. бранденбургско-прусское курфюршество, находящееся в этот период в состоянии борьбы с Габсбургами. Однако впоследствии Пруссия, окруженная «кофейными» землями, вместе со всей Германией стала «кофейной» страной.

16

См.: *Ленин В. И.* Полн. собр. соч., т. 3, с. 548.

17

Жесткость воды в РФ выражают в миллиграмм-эквивалентах на 1 л. В других странах — в градусах (8 мг-экв равны примерно 20). Вода до 4 мг-экв считается мягкой, от 4 до 8 мг-экв — средней жесткости, при которой еще можно заваривать чай, соблюдая определенные правила.

18

В 20-х годах в системе общественного питания нашей страны широко применялись особые кубы для кипячения воды, сконструированные таким образом, что они обогревались равномерно со всех сторон и вода в них закипала, как в самоваре. Эти кубы, называемые тогда чайными кубами, к сожалению, исчезли в послевоенные годы.

19

В государствах Средней Азии, где чай является непременным продуктом питания, на такую семью в среднем приходится 2 больших (1,5–2 л) и 2 маленьких (0,5–0,7 л) фарфоровых чайника и дюжина пиал. Но в некоторых семьях имеют по 30–40 чайников в расчете на многочисленных гостей — каждому гостю чай предлагается в индивидуальном чайнике.

Если же чайник не доливать в процессе чаепития, т. е. не заваривать вторично, то указанную норму единовременной закладки сухого чая можно сократить до 15–20 г.

21

Аромат готового (сухого) чая по сравнению с ароматом настоя способен лучше сохраняться, так как фиксирован пектинами, смолами.

22

Чал — сброженное верблюжье молоко.

23

Современное русское издание «Чайный канон». Русский перевод трактата опубликован в 2007 году.

24

В руководстве по кулинарному мастерству И. М. Радецкого, изданном в 1877 г., чай допускалось смешивать лишь с сахаром и сливками (по-английски), а пить рекомендовалось с вареньем или медом. В 24-м издании книги Е. Молоховец, 1898 г., впервые фигурирует уже лимон как признанный и равноправный компонент для чая.